

Dänische Zimtsterne

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck

Torte

Obst

175 g Mehl
75 g Butter
1 Ei
1 tb ; kaltes Wasser

* FÜLLUNG

90 g Butter
90 g Zucker
1 Ei
90 g Mandeln; gemahlen
2 tb Mehl
2 tb Orangenblütenwasser
12 Datteln; frisch
4 tb Aprikosenmarmelade

Mehl in eine Schüssel sieben, Butter dazugeben und die Mischung mit den Fingern zu Krümeln zerreiben. Das Ei und das Wasser hinzufügen, alles zu einem glatten Teig verkneten, auswellen und eine Tortenform von 20 cm Durchmesser damit auskleiden.

Für die Füllung Butter und Zucker verschlagen, das Ei unterziehen. Gemahlene Mandeln, Mehl und die Hälfte des Orangenblütenwassers hinzufügen, verrühren und die Masse auf den Teigboden verteilen. Halbierete Datteln mit der Schnittfläche nach unten auf die Mandelmasse legen. Im heißen Ofen 10 bis 15 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180 Grad verringern und weitere 15 bis 20 Minuten backen, bis die Torte goldgelb und fest ist. Die Marmelade mit dem restlichen Orangenblütenwasser verrühren und die Torte glasieren.

Quelle: "Die mediterrane Küche", Dumont Verlag gefunden in: Illustrierte Wochenzeitung (IWZ), Nr. 11/1998 erfasst: Sabine Becker, 21. März 1998