

Datteltorte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Honig

750 g Honig
125 g Zucker
65 g Butter oder Margarine
*
750 g Mehl
1 ts Zitronengelb
6 g Kardamompulver
6 g Nelkenpulver
200 g gehackte Mandeln; (kann man
; auch mit grob gehackten
; Haselnüssen austauschen
; - Bemerkung von mir
; hinzugefügt)
6 g Zimtpulver
6 g Ingwerpulver
100 g Zitronatwuerfel
1 pn Salz
20 g Pottasche; in
2 tb Rosenwasser; aufgelöst
*
1 Ei
ganze abgezogene Mandeln

Aus den angegebenen Zutaten den Honigteig bereiten : Honig mit Zucker und Fett unter Rühren erwärmen, aber nicht kochen. Mehl, Gewürze und die übrigen Zutaten in einer Rührschüssel mischen. Die nicht zu heiße Honigmasse dazugeben, dann das Ei und die in Rosenwasser aufgelöste Pottasche ebenfalls hinzutun. Mit dem Knethaken einer Hand - oder Standkuechenmaschine oder mit einem Teigloeffel alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Zugedeckt 3 Wochen an einem nicht zu warmen Ort aufbewahren. dann nochmals durchkneten. Backblech oder Fettpfanne einfetten und mit Mehl bestreuen. Teig darauf ausrollen oder mit den Händen eindrücken. Mit verdünntem Ei bestreichen, Stücke markieren und mit Mandeln belegen und abbacken : mittlere Einschubleiste 30 - 40 min. bei 160 - 180 Grad. Zu Schluss noch 5 - 10 min. bei 0 Grad im Ofen belassen. Noch warm in Stücke schneiden.

Tip : Reines Bienenwachs, das über das erwärmte ungefettete Backblech oder die Fettpfanne gestrichen wird, gibt dem Pfefferkuchen einen besonders feinen Geschmack.

