

## Knoblauchbrot mit Feta #10317

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Gebaeck

Kuchen

Obst

30 g Rosinen  
; Mehl zum Wälzen  
20 g Zitronat  
20 g Orangeat  
1 Mini-Kuchen Grundteig; (\*)  
50 g Mandeln; gehackt  
100 g Aprikosenmarmelade

\* GARNITUR

Mandelstifte

Belegkirschen

(\*) siehe extra Rezept "Mini-Kuchen, Grundteig".

Rosinen gründlich waschen abtropfen lassen oder trockentupfen und in Mehl wälzen. Zitronat und Orangeat fein hacken.

Den Grundteig herstellen. Bevor jedoch der Eischnee untergehoben wird, Mandeln, Rosinen, Zitronat und Orangeat unter die Eigelbmasse mischen. Den Kuchen backen.

Die Aprikosenmarmelade durch ein Sieb streichen und in einem Topf erwärmen. Den heißen Kuchen damit bestreichen und mit Mandeln und Kirschen garnieren.

Quelle: meine familie & ich, Nr. 1/95; Spezialheft "Das mögen Kinder"  
erfasst: Sabine Becker, 13. September 1997