

Mascarpone Torte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebäck
Riegel
Vollwert

150 g grobe Haferflocken
2 ts Kardamom, gemahlen
75 g weiße Kuvertüre
100 g getr. kandierte Ananas
100 g Trockenaprikosen
100 g helle Rosinen
4 tb Sesamsamen, geschält
3 tb Honig
50 g Zucker
5 tb Wasser
2 Eiweiß

* QUELLE

-- kreiert von:

-- Petra Hildebrandt

Haferflocken und Kardamom in einer Pfanne trocken rösten. Kuvertüre hacken, Ananas und Aprikosen fein würfeln. Bis auf die Kuvertüre alle trockenen Zutaten mischen.

Honig, Zucker und Wasser zusammen aufkochen, unter die Haferflocken rühren. Kuvertüre zugeben und unterrühren. Danach das Eiweiß unterrühren. Die Masse in eine gut gefettete Kastenform (30 cm) geben, mit dem Löffel festdrücken. Im heißen Backofen bei 150 Grad auf der 2. Schiene von unten 35 Minuten backen (Gas 1, Umluft 130 Grad) und auskühlen lassen.

In 12 Stücke schneiden und in Küchenfolie einpacken.