

Pardulas, Süße Teigtaschen aus Sardinien

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Pastinake

6 Eigelb
6 Eiweiß
1 dl Birnendicksaft
1 ds Nelkenpulver
1 ds Zimt
300 g Mandeln; gerieben
300 g Pastinaken
1/2 dl Kirsch
1 tb Backpulver
80 g Mehl
1 ds ;Salz

* QUELLE

-- Die Jahreszeiten-Küche
-- Gemüse, Unionsverlag
-- Zürich 1992,
-- ISBN 3-293-00129-7
-- erfasst von Rene Gagnaux
-- 26.11.1993

Eigelb mit Birnendicksaft, Nelkenpulver und Zimt schaumig rühren. Mandeln zugeben, Pastinaken mit einer feinen Raffel direkt in die Masse reiben, gut mischen. Kirsch unter die Masse rühren, Backpulver und Mehl begeben, umrühren.

Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen, vorsichtig unterziehen.

In eine gut gebutterte Springform füllen und sofort im auf 190 °C vorgewärmten Ofen 50 bis 60 Minuten backen.

Torte 1 bis 2 Tage ruhen lassen, damit sie richtig saftig wird.