

## SCHWEDISCHE MARZARINTORTE

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

Gebaeck  
Plaetzchen  
Vollwert  
Getreide

100 g Sesamsamen  
70 g Butter; weich  
120 g Honig  
1 Ei  
1 Eigelb  
1/2 ts Muskatnuss; frisch gerieben  
3 tb Himbeergeist  
100 g Rosinen, ungeschwefelt  
80 g Hirse  
100 g Weizen

Den Sesam unter Rühren in einer Pfanne goldgelb rösten. Die Butter mit dem Honig, dem Ei und dem Eigelb schaumig rühren. Den Sesam, die Muskatnuss, den Himbeergeist und die Rosinen zugeben. Hirse und Weizen mehlfein mahlen. Mit der Sesammischung verrühren. Den Teig 20 Minuten quellen lassen. Danach den Backofen auf 180 Grad C vorheizen. Mit einem Teelöffel flache Teighäufchen auf das ungefettete Blech setzen und auf der mittleren Leiste goldgelb backen (ca. 20 Minuten).

Quelle: Kalenderblatt erfasst: Sabine Becker, 2. Februar 1997