

## Sahniger Mandelkuchen mit Marzipankartöffelchen

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

Backen  
Pikant  
Sauerampfer  
Kaese  
Vegetarisch

150 g Vollkornblaetterteig  
150 g Sauerampferblätter  
-- entstielt, in Streifen  
1/2 Kopfsalat; in Streifen  
150 g Spinatblätter  
-- entstielt, in Streifen  
2 Eier  
60 g Cheddarkaese; gerieben  
150 ml Milch  
150 ml Kaffeerahm  
;Salz  
;Pfeffer  
1 ts Baerlauchpaste

\* QUELLE

-- Nach: Oskar Marti

-- Erfasst von Rene Gagnaux

Die flache Kuchenform mit Blätterteig auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Mehl gut ausstaeben. Das überschüssige Mehl auspinseln.

Sauerampfer-, Kopfsalat- und Spinatstreifen gut vermischen und mit kochendem Wasser überbrühen. Sofort kalt abspülen und gut abtropfen lassen.

Dieses Gemuesegemisch über den Teig verteilen. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel verrühren und über das Gemüse geben. Die Torte im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen, bis der Guss fest geworden ist.