



Honigrezepte Imkerverein Viersen –Stadt

<http://imker-viersen.de/>

Mandelkranz

Teig:

- 300 g Mehl
- 2 gestr. Teel. Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 2 Eßl. Milch oder Wasser
- 125 g Butter oder Margarine

Füllung:

- 200 g ungeschälte gemahlene Mandeln
- 120 g milden Honig
- 1 Eiweiß
- ½ Eigelb
- 3-4 Eßl. Wasser

Zum Bestreichen:

- ½ Eigelb
- 1 Eßl. Milch zum Verquirlen

Mehl und Backpulver mischen, Zucker, Vanillezucker, Ei, Flüssigkeit und Butter hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Sollte er kleben, dann kühl stellen. Den Teig zu einem Rechteck 35 x 45 cm ausrollen.

Für die Füllung Mandeln, Honig Eiweiß, Eigelb und Wasser verrühren, so dass eine geschmeidige Masse entsteht. Diese mit dem Teigschaber auf den ausgerollten Teig streichen. Den Teig von der längeren Seite her aufrollen, als Kranz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und den Außenrand in gleichmäßigen Abständen etwa ½ cm tief einschneiden.

Backzeit etwa 45 Minuten bei 180 Grad.

H.D.