

Draikinnekskuch mat Muerten



Zutaten :

2 Rollen Blätterteig
75 g gemahlene Mandeln
1 EL Mehl
75 g Zucker (halb braun, halb weiß)
125 g geriebene Möhren
50 g Rosinen
3 EL Milch
1 TL Zimt
1 Ei
½ Eigelb und Milch zum Bestreichen
40 g gemahlene Haselnüsse
75 g Butter
Einige Tropfen Bittermandelaroma



Zubereitung :

Den Ofen auf 200°C vorheizen (Thermostat 6-7).

Die Butter im Wasserbad weich werden lassen.

In einer Schüssel die gemahlene Mandeln, Haselnüsse, Zimt und Zucker miteinander vermischen.

Diese Mischung nach und nach in die Butter einarbeiten und die wenigen Tropfen

Bittermandelessenz hinzufügen.

Eier, Mehl und Milch hinzugeben.

Danach die Möhren und Rosinen beimischen.

Den Teig ausrollen.

Die Füllung auf den Teig geben (nicht vergessen eine Bohne oder eine Figur hineinzulegen).

Mit der zweiten Teigplatte bedecken und mit der Ei-Milchmischung bepinseln.

Backen, bis der Blätterteig schön braun wird. Ab etwa 20 Minuten soll man regelmäßig den Bräunungsgrad kontrollieren.

