

REZEPT FÜR MANDELRAUTEN



MANDELRAUTEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 16-25 Stück | 75 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 200 g blanchierte Mandelkerne
- 200 g Haselnusskerne
- 200 g getrocknete Feigen
- 100 g Orangeat
- 100 g Zitronat
- 60 g Mehl
- Fett und Mehl für Blech und Form
- 180 g SweetFamily Brauner Zucker
- 150 g Honig
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1/2 TL gemahlene Nelken
- 1/2 TL gemahlener Ingwer
- 1/2 TL gemahlener Muskat
- 50 g Butter
- 2 EL SweetFamily Puderzucker
- Öl zum Bearbeiten



2903

ZUBEREITUNG

432

Kcal

Pro 100 g

6.38

Gramm

Eiweiß

50.6

Gramm

Kohlenhydrate

22.5

Gramm

Fett

1. Für den Teig Mandeln auf eine Hälfte eines Backbleches, Haselnüsse auf die andere Hälfte streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten rösten. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen.

Haselnüsse in einem sauberen Küchentuch kräftig reiben, um einen Großteil der braunen Häutchen zu entfernen. Nüsse, Mandeln und Feigen grob hacken. Orangeat und Zitronat fein hacken und mit Mehl zu der Mischung geben.

2. Ein Backblech mit Backpapier belegen und dünn mit Butter bestreichen. Einen gefetteten und mit Mehl bestäubten Backrahmen (26 x 26 cm) darauf stellen. [SweetFamily Braunen Zucker](#) und Honig unter Rühren erhitzen. Vom Herd nehmen, Gewürze einrühren und Butter darin auflösen. Zur Nussmischung geben und alles mit einem Holzlöffel glatt rühren. Teig in den Backrahmen gießen und darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze 25-30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

3. Den Backrahmen entfernen, Oberfläche dick mit [Puderzucker](#) bestreuen. Gebäck mit einem leicht geölten, großen Messer in Rauten schneiden.