

Dattel - Mandeltorte

Kategorien: Kuchen, Gefüllt, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

MÜRBETEIG

180	Gramm	Mehl
95	Gramm	Butter
65	Gramm	Puderzucker
1		Eigelb
1	Messersp.	Salz

FÜLLUNG

90	Gramm	Butter
90	Gramm	Zucker
1		Ei
90	Gramm	Mandeln, gemahlen
30	Gramm	Mehl
1	Essl.	Orangenblütenwasser

BELAG

300	Gramm	Frische Datteln
-----	-------	-----------------

AUSSERDEM

50	Gramm	Aprikosenmarmelade, passiert
1	Essl.	Orangenblütenwasser

Anleitung:

1. Teigzutaten mit kühlen Händen rasch zusammenkneten. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 30 Min kühl stellen
2. Für die Füllung Butter mit Zucker cremig rühren. Ei unterrühren, dann die Mandeln, Mehl und Orangenblütenwasser zufügen und alles gut verrühren 3. Die Datteln längs halbieren und entsteinen
4. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche gleichmäßig ausrollen und eine Quicheform (24 cm Durchmesser) damit auslegen. Rand andrücken und überstehenden Teig abschneiden. Die Mandelmasse gleichmäßig auf dem Boden verstreichen und die Datteln mit der Schnittfläche nach unten darauf legen. Im vorgeheizten Backofen zuerst bei 200 Grad 10 Min. backen dann die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und weitere 15 20 Min. backen Auf einem Gitter abkühlen lassen
5. Marmelade mit restlichem Orangenblütenwasser leicht erhitzen und die Torte damit bestreichen