

Mandel - Schoko - Törtchen

Zutaten für: 20 Stück

110	Gramm	Akazienhonig
100	Gramm	Weiche Butter
2	Messersp.	Vanillepulver
1 1/2	Essl.	Carobpulver; ca.
1	Teel.	Kakaopulver
3	Essl.	Orangensaft
1	Teel.	Getreidekaffee
3	Essl.	Wasser
1	Teel.	Abgeriebene Orangenschale
200	Gramm	Mandeln, sehr fein gerieben
75	Gramm	Hartweizen, fein gemahlen
20	klein.	Pergamentförmchen; ca.
20		Abgezogene Mandeln

Anleitung:

Honig mit Butter cremig rühren. Gewürze und Mandeln zugeben. Zum Schluss Mehl zugeben. Der Teig sollte schwer reißend sein, vielleicht noch 3 EL Wasser zufügen.

Teigmasse vierteln, damit gleich große Törtchen abgeteilt werden können. Mit nassen Händen die jeweilige Teigmenge schnell rund formen und in die Pergamentförmchen legen. In die Mitte jeweils eine abgezogene Mandel drücken. Bei 175°C ca. 25 Min. backen, auf dem Blech erkalten lassen.

Zubereitungszeit: 60 Minuten