

Feigensalami (Ticino) Neu

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Personen

FÜR DEN TEIG

200	Gramm	Mehl
2		Eigelb
100	Gramm	Butter
50	Gramm	Zucker
2	Essl.	Rahm

FÜLLUNG

300	Gramm	Getrocknete Feigen
80	Gramm	Walnusskerne
40	Gramm	Mandelkerne
40	Gramm	Haselnüsse
100	Gramm	Mehl
100	Gramm	Zucker
2		Eiweiss
		Kristallzucker

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 90 Minuten

Aus Butter, Zucker, Eigelb, Mehl und Rahm einen Mürbeteig herstellen. Zugedeckt und kühl ruhen lassen, bis die folgende Zubereitung fertig ist. Die Feigen grob würfeln, die Nüsse und Mandeln nicht zu fein zerkleinern und mit den Feigen in einer Schüssel vermischen. Mehl, Zucker und das geschlagene Eiweiss darunterrühren. Den Teig ausrollen und auf eine gebutterte Alu-Folie legen. Die Feigen-Nuss-Masse auf den Teig streichen und einrollen. Die Enden der Folie gut andrücken.

Die Rolle im Ofen bei 180 bis 200 °C etwa 60 Minuten backen. Im warmen Zustand auf der Folie mit Kristallzucker bestreuen und dabei vorsichtig wenden. Erkalten lassen und in Scheiben schneiden. Rezept