

Inka - Schnitten - Neu

Kategorien: Plätzchen, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

230	Gramm	Dinkel-Vollkornmehl
60	Gramm	Wasser
60	Gramm	Butter
40	Gramm	Honig
1	Prise	Salz
2	Prisen	Zimt
60	Gramm	Amaranth
1	Ltr.	Wasser
60	Gramm	Haferflocken
120	Gramm	Wasser
60	Gramm	Honig
140	Gramm	Marmelade
80	Gramm	Rosinen
120	Gramm	Haselnüsse, gemahlen
2	Prisen	Vanille (Schote), gemahlen
2	Prisen	Ingwer, gemahlen
2	Prisen	Muskat

Anleitung:

Mürbeteig aus Dinkelmehl, Wasser, Butter, Honig, Salz und Gewürzen zubereiten und in einer 28cm - Springform oder einem Backblech ausrollen (Ränder 2cm hochdrücken). Für die Füllung Amaranth (oder Quinoa) mit 1/4 l Wasser wie Reis kochen und dann Haferflocken restl. Wasser und Honig dazugeben. Anschließend mit Marmelade (Johannisbeere oder Himbeere), gehobelten Haselnüssen und den Rosinen (über Nacht in Rum oder Wasser einweichen) vermischen. Die Masse auf dem Mürbeteigboden glattstreichen. 20 - 25 Minuten bei 180-200 °C backen und schneiden. Kühl aufbewahrt bleibt das Inka-Gebäck 3 Wochen saftig. ANMERKUNG: Ich habe nur knapp 700 ml Wasser benötigt, sonst wäre der Teig zu klitschig geworden.