

EUROPAN – zum Backen mit Kindern

– in Kooperation mit der Vollkornbäckerei Siebenkorn –



Zutaten:

400 g Kastanienmehl

275 g Agavendicksaft

75 g Butter

75 g Rohrohrzucker

1 TL Pottasche in gleichem Teil Rum

1 Zitronenschale

1 Zitrone

1 Msp. Ingwer

1 Msp. Nelken

1 TL Zimt

1 TL Kardamom

12,5 g feingehacktes Orangeat

3 Eigelb

Kastanienmehl und Gewürze mischen.

Agavendicksaft, Butter und Zucker auf schwacher Flamme mit eingeschaltetem Mixgerät bis auf 50°C erhitzen.

Von der Flamme nehmen und unter weiterem Rühren Zitronenschale und Orangeat nach und nach dazugeben.

Unter weiterem Rühren Pottasche und Rum dazugeben.

Mehl/Gewürzmischung dazugeben.

Über Nacht im Kühlschrank.

Die Verarbeitungstemperatur des Teiges soll am nächsten Tag ca. 5 bis 10°C sein.

Eigelb nach und nach unterlaufen lassen.

Für das Dekor wird eine Mandel aufgesetzt.

Bei 180°C 6 bis 8 Minuten backen.

