

Adventskuchen

lecker und saftig, 1 Kastenform (ca. 16 St.)

Zutaten:

180 g Butter
50 g Puderzucker
7 Eigelb (Größe M)
200 g *Rieser Gold* Weizenmehl
Type 550 oder
Dinkelmehl Type 630
1 Prise Salz
100 g getrocknete Datteln
100 g getrocknete Feigen
4 EL Armagnac
100 g Walnusskerne
1 EL Honig
150 g Zucker
80 g gemahlene Mandeln
je 1 Msp. Vanillepulver und Nelken
½ Teel. Zimt

4 Eiweiß (Größe M)

Zubereitung:

1. 80 g Butter, Puderzucker, 1 Eigelb, 150 g Mehl und Salz verkneten. 1 Std. Kühlen. Auf Mehl dünn ausrollen. Kastenform ca. 30 cm, mit Mehl ausstreuen. Teig hineindrücken. Form kühl stellen.

2. Datteln, Feigen grob schneiden, in Armagnac legen. Nüsse hacken, mit Honig mischen. 100 g Butter, 50 g Zucker schaumig schlagen. Mandeln, Vanille, Nelken, Zimt einrühren. 6 Eigelb zugeben, schaumig schlagen. Früchte und Nüsse unterziehen. Eiweiß steif schlagen, 100 g Zucker einrieseln lassen. 1/3 Eischnee unter die Ei-Fett Masse ziehen. 50 g Mehl unterrühren. Übrigen Eischnee unterheben. Masse in Form streichen. Bei 175 Grad ca. 1 Stunde backen.

Öffnungszeiten im Mühlenladen:

8.00 - 18.00 Uhr jeden Tag
9.00 - 13.00 Uhr am Samstag

Fax. 09083/920208

