

Für 1 quadratische Form von ca. 24 x 24 cm oder ein Blech von 28-30 cm Durchmesser

Teig:

250 g UrDinkel-Halbweissmehl
50 g geschälte Mandeln, gemahlen
¼ TL Salz
125 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
ca. 1 dl Wasser

Belag:

4 EL geschälte Mandeln, gemahlen
ca. 600 g Beeren, nach Belieben gemischt

Guss:

3 dl Milch
2 EL UrDinkel-Halbweissmehl
3 EL Mandelmus
3 Eier
6 EL Zucker
1 TL Zitronensaft



Puderzucker zum Bestäuben, nach Belieben

1 Teig: Mehl, Mandeln und Salz mischen. Butter begeben, mit den Händen fein krümelig reiben. Wasser beifügen, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Auf wenig Mehl auswallen, mit Backpapier belegtes Blech auslegen, 30-60 Minuten kühl stellen.

2 Belag: Teigboden mit einer Gabel einstechen. Mandeln, dann Beeren darauf verteilen.

3 Guss: Alle Zutaten gut verrühren oder mixen, über die Beeren giessen.

Mühlilade Balchenstahl GmbH

Andrea Bach

8335 Hittnau

Tel. 044 950 14 71 | Mobile 076 493 14 71

www.muehlilade.ch

Backen: 35-40 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens.
Mit Puderzucker bestäuben.

Hinweise

Nach Belieben mit flaumig geschlagenem Rahm servieren.
Mandelmus ist in Drogerien mit Reformabteilung oder im Reformhaus erhältlich. Es
verfeinert auch Müesli, Suppen, Saucen und Getränke.

Quelle: IG Dinkel