



ESSENDORFER



SO SCHMECKT DIE WELT
UNSERER REZEPTE



GINGER BREAD JELLY

Herrlicher Adventskuchen

Zutaten:

*200 g Dinkelmehr, 200 g gemahlene Mandeln
200 g Butter, 200 g Zucker
1 ungespritzte orange
1 Glas Ginger Bread Jelly
Sahne / Eigelb zum Bestreichen*

Jeweils 200g aus folgenden Zutaten lassen sich zu einem wunderbaren Teig verkneten: Dinkelmehl, gemahlene Mandeln, Butter und Zucker sowie den Abrieb einer ungespritzten Orange hinzu. Nun eine Weile im Kühlschrank ziehen lassen. 2/3 des Teiges können jetzt als Boden und Rand in eine Springform gegeben werden und freuen sich auf 1 Glas Ginger Bread Jelly, das gleichmäßig auf dem Teig seinen Platz einnimmt. Der Rest des Teiges dient als Gitter für die Verzierung – es können, je nach Belieben auch weihnachtliche Formen ausgestochen und auf die Marmelade dekoriert werden. Eventuell den Teig mit Sahne oder Eigelb bestreichen und anschließend bei 160° ca. eine Stunde im Backofen verschwinden lassen.