

HAGEBUTTEN-ROSEN-TRAUM

von Michaela Schwarzbraun

ZUTATEN

- 1/4 kg weiche Butter
- 1 Eigelb
- 100g Rosenzucker (getrocknete Rosenblüten mit Zucker vermahlen)
- 1/8 kg Mandeln
- Saft und Schale von 1 Bio-Orange
- 1 Vanilleschote
- 1/2 kg Dinkelmehl
- 1 TL Bio-Weinsteinbackpulver
- Hagebuttenmarmelade

ZUBEREITUNG:

1. Butter-Mandel-Creme: Die weiche Butter mit dem Eigelb und dem Rosenzucker schaumig rühren. Die Mandeln fein hacken und in der Pfanne ohne Fett rösten. Saft und Schale der Bio-Orange zugeben und das Mark der Vanilleschote unterrühren.
2. Das Dinkelmehl mit dem Backpulver mischen und mit der Butter-Mandel-Creme vermengen. Kurz (!) miteinander verkneten, anschließend 1/2 Stunde rasten lassen.
3. Den Teig in gleiche Stücke teilen, kleine Kugeln formen und mit dem Stiel eines Kochlöffels eine Mulde stechen.
4. Bei 180°C Heißluft je nach Backofen ca. 15 Minuten backen und sofort in Rosenblütenzucker wälzen.
5. Hagebutten-Marmelade kurz erwärmen, mit einem Mokka-Löffelchen in die Mulde füllen und trocknen lassen.

