

Konfitüre – Fladen

Für ein Backblech von ca. 28cm Durchmesser

Zubereitung: ca. 30 Minuten / Teig kühl stellen: ca. 30 Minuten / Backen: ca. 30 Minuten

Teig:

| | | |
|-------|--|---|
| 150g | Mehl | |
| 75g | geschälte, gemahlene Mandeln | |
| ¼ TL | Salz | |
| 125g | Zucker | Mehl, Mandeln, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und mischen |
| 1 | Zitrone | Schale der Zitrone dazu reiben |
| 80g | kalte Butter | in Stücke schneiden, begeben. Zwischen den Händen zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen |
| 1 | Ei | |
| 1 EL | Milch | zusammen in ein Gefäß geben, mit dem Schwingbesen verrühren, in die Mulde geben. Alles zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig in Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen |
| wenig | Mehl | Teig auf wenig Mehl direkt auf dem Backpapier – Rondelle rund auswallen, Teig ins Blech geben, Teigboden mit der Gabel dicht einstechen |
| 300g | Konfitüre, z.B. Erdbeer, Aprikose, Himbeer | Konfitüre auf dem Teigboden verteilen |

Backen:

Auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 25 – 30 Minuten backen. Leicht auskühlen lassen

| | | |
|----------|--------------|---|
| | Puderzucker | mit Puderzucker bestäuben |
| ca. 400g | Vanilleglace | Fladen in Stücke schneiden, mit je 1 Kugel Vanilleglace anrichten |