



Tölen / Töland

Rezept für...	Törtchen „Liegnitzer Art“	
Zutaten für den Biscuit:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 500 g Mehl ➤ 300 g Zartbitter-Kuvertüre ➤ 200 g sehr weiche Butter ➤ 150 g gemahlene Mandeln ➤ 100 g Orangeat ➤ 100 g Rum-Rosinen ➤ 50 g gehobelte Mandeln ➤ 3 Eier 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1/8 l Milch ➤ 7 EL Honig ➤ 6 EL Kakao-Pulver ➤ 4 TL Backpulver ➤ 2 TL Zimt ➤ 1/2 TL gemahlene Nelken ➤ 1/2 TL Kardamon ➤ 45 kleine Papierförmchen
Zubereitung:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Orangeat sehr fein hacken 2. Mandeln in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und beiseite stellen 3. Mehl, Backpulver und Kakao, Gewürze und gemahlene Mandeln mischen 4. Butter, Honig, Eier, Milch und Orangeat zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten 5. Rosinen zufügen und kurz unterrühren 6. Papierförmchen auf Bleche stellen und Teig einfüllen 7. im vorgeheizten Backofen bei 150° (Umluft 130°) ca. 45 Min. backen 8. auf einem Kuchengitter abkühlen lassen 9. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Törtchen damit bestreichen und mit den gerösteten Mandeln bestreuen. 	