

## Rezept

# Arabische Mandelpastetchen

Ein Rezept von Arabische Mandelpastetchen, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>125 ml</b> Sonnenblumenöl	<b>125 g</b> Butter
<b>1 EL</b> Zucker	<b>1 Prise</b> gemahlener Safran
<b>500 g</b> Mehl	<b>1</b> Eigelb
<b>200 g</b> gemahlene Mandeln	<b>150 g</b> Zucker
<b>3 EL</b> Orangenblütenwasser (Apotheke)	Mehl zum Arbeiten
Backpapier fürs Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

## Zubereitung

1. Das Öl mit Butter, Zucker, Safran und 100 ml Wasser erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Das Mehl unterrühren und die Masse auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.
2. Für die Füllung die Mandeln mit Zucker und Orangenblütenwasser mischen. Den Backofen vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen.
3. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen und Kreise (ca. 6 cm Ø) ausstechen. 1 Teelöffel Füllung in die Mitte setzen. Die Kreise halbmondförmig zusammenklappen und am Rand fest andrücken. Aus den Teigresten kleine Sterne ausstechen und die Pastetchen damit verzieren.
4. Das Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen. Die Pastetchen damit bestreichen und aufs Blech setzen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) in 25-30 Min. goldbraun backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.