

Rezept

Isländische Kardamom-Monde

Ein Rezept von Isländische Kardamom-Monde, am 19.04.2024

Zutaten

300 g Mehl + Mehl zum Arbeiten	1/2 TL Backpulver
1/2 TL Hirschhornsalz	100 g Zucker
1 Prise Salz	1 1/2 TL gemahlener Kardamom
150 g kalte Butter	2 Eier
300 g Pflaumenmus	1 EL brauner Rum
3-4 EL Milch	je 1 EL Kakao und Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Hirschhornsalz, Zucker, Salz und Kardamom darauf streuen. Butter in kleine Stücke teilen. Mit den Eiern zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln, 2 Std. kühl stellen.
2. Pflaumenmus mit Rum unter Rühren dick einkochen lassen. Ofen auf 200° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Den Teig halbieren und auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Kreise (6 cm Ø) ausstechen. Je 1/2 TL Pflaumenmus daraufsetzen und zu Halbmonden zuklappen. Ränder mit einer Gabel festdrücken.
4. Die Monde mit Milch bepinseln, mit 2 cm Abstand aufs Blech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 10-15 Min. hellbraun backen. Eine Hälfte dünn mit Kakao, die andere mit Puderzucker bestreuen.