

Mandelmuscheln mit Glögg- Beeren und Zimtsahne



Kleine Küchlein aus leckerem Mandelteig, gefüllt mit Glögg-Beeren und einem Klacks Zimtsahne als Topping.

Zubereitungszeit:

Wartezeit:

Backzeit: 12 min

ZUTATEN

Für die Mandelmuscheln

- 150 g Butter, weich
- 95 g Zucker
- 65 g gemahlene Mandeln
- 150 g Weizen-Vollkornmehl
- 1 Ei

Für die Glögg-Beeren

250 g Himbeeren, gefroren
250 g Blaubeeren, gefroren
250 g Gelierzucker (2:1)
150 ml Glögg

AUSSERDEM

100 ml Sahne
1 Msp. Zimt
Etwas geschmolzene Butter zum Auspinseln der Formen

ZUBEREITUNG

1. Für den Mandelteig zuerst alle trocknen Zutaten mischen. Butter und das Ei dazugeben und zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie einwickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Kleine Backformen (bei mir kleine Brioche-Formen) mit der geschmolzenen Butter einpinseln.
4. Den Teig in gleichgroße Stücke teilen, zu Kugeln rollen und in die Formen drücken, dabei in der Mitte eine Mulde formen und die Ränder andrücken.
5. Für ca. 12 Minuten in der Ofenmitte backen, bis der Teig eine goldbraune Farbe bekommt.
6. Nach dem Backen erst kurz in den Formen stehen lassen, dann ohne Formen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
7. Inzwischen die Glögg-Beeren zubereiten. Dazu alle Zutaten in einen Topf geben, kurz aufkochen lassen und unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Beeren anschließend in ein sauberes, verschließbares Glas füllen. Da für die Mandelmuscheln nicht die ganze Menge benötigt wird, lässt sich so der Rest prima im Kühlschrank lagern und anderweitig verwenden.
8. Zum Servieren die Mandelmuscheln mit den Glögg-Beeren füllen.

9. Die Sahne schlagen, dabei etwas Zimt dazugeben. Entweder gleich die Sahne auf die Mandelmuscheln geben (oder per Spritzbeutel aufspritzen) oder separat in einer Schüssel dazu servieren.