

Weihnachtsgebäck Rezepte

Altdorfer Beerlikuchen

Gattung: Kuchen, Gebäck, Pralinen, Weihnachten

500 g Blätterteig
300 g Sultaninen

1/8 Liter Rotwein
1 Eigelb

Sultaninen 30 Minuten in Wein einlegen. Blätterteig etwa 3mm dick ausrollen. Backform damit auslegen und Teigboden mit einer Gabel einstechen.

Eingeweichte Sultaninen verteilen.

Rand mit Wasser befeuchten, einen Teigdeckel darüber geben, gut andrücken und mit Eigelb bestreichen. Mit einer Gabel kreisförmige Verzierungen eindrücken.

Kuchen 25 Minuten in vor geheiztem Backofen bei 200 Grad backen.

Lauwarm servieren.