Mandel-Rosen-Tarte (vegan)



Bei dem stürmischen und nasskalten Winterwetter der letzten Woche setzt bei mir langsam der Winter-Blues ein. Ich mag nicht mehr und sehne mich nach Frühling, milden Tagen und Sonnenschein. Zum Glück sprießen schon die Krokusse und Schneeglöckchen und geben Hoffnung auf ein baldiges Ende der kalten Jahreszeit.
Solange sie noch anhält, kann man sich die Blüten ja in Form von seelen-tröstenden Naschereien backen. Nachdem ich viel unterwegs war in den letzten Wochen – ich hatte Besuch und war auf einer Hochzeit im Rheingau – hatte ich gestern Abend endlich mal Zeit und Muse, um was Neues auszuprobieren.

Mandel-Rosen-Tarte (vegan)



Mandel-Rosen-Tarte (vegan)

Eigentlich schwebte mir eine Art fruchtiger Käsekuchen vor, aber dann kam mir ein cremiger Mandel-Grieß-Kuchen in den Sinn, den ich schon länger mal machen wollte. In dieser Art hatte ich schon einige Rezepte gesehen, allerdings selten vegan und meist mit Orangen- oder Zitronennote.
Da mich solch ein Mandelkuchen mit Grieß an orientalische Naschereien denken lässt, fand ich Rosenwasser sehr passend und holte unsere fast ungenutzte Flasche aus der Vorratskammer.
Etwas Zitrone kam natürlich auch hinein, das gibt eine wunderbare Frische und ich finde, man könnte sogar den Abrieb von 1 ½ Zitronen verwenden – aber das ist Geschmackssache und vor allem sollte die feine Rosennote zum Ausdruck kommen, ohne dabei zu sehr zu dominieren. Am besten gebt ihr einige Tropfen in die Masse, rührt und probiert und tastet euch so an eure persönliche Intensität heran.

Mandel-Rosen-Tarte (vegan)



Mandel-Rosen-Tarte (vegan)

Falls ihr eine Form von 28 cm nehmt, zieht den Rand etwas höher und nehmt dann besser eine Springform mit höherem Rand, sonst blubbert euch die Füllung über den Rand.

Für 1 Tarte- oder Springform von 29-30 cm Durchmesser:

Teig:
250 g Dinkelmehl Type 630
60 g Zucker
1 Prise Salz
120 g Margarine

Mandelfüllung:
500 ml Pflanzendrink (Mandel)
1 Tüte Vanillepuddingpulver
Abgeriebene Schale von 1 Zitrone
Saft von 1 Orange
200 g gemahlene Mandeln
2 EL (Mais)Grieß
Einige Tropfen – 1 TL Rosenwasser (nach Geschmack)

Teig:
Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und verkneten, dabei nach Bedarf einige Esslöffel Wasser zufügen, bis alles zu einem glatten Teig verknetet ist.
Die Tarte- oder Springform einfetten (bei herausnehmbarem Boden lege ich diesen gerne mit Backpapier aus) und den Boden möglichst dünn und gleichmäßig hineindrücken. Einen kleinen Rand hochziehen und die Form dann beiseitelegen.
Füllung:
Alles in einen größeren weiten Topf wiegen und bei mittlerer Hitze und Rühren andicken lassen.
Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
Die Füllung auf den Boden geben und verteilen. Die Tarte ca. 40 Minuten backen, bis die Mandelmasse goldbraun ist. In der Form auskühlen lassen und dann herauslösen.

Mandel-Rosen-Tarte (vegan)



Ich wünsche euch eine genussvolle Restwoche und ein schönes Wochenende! Macht es euch gemütlich und vielleicht entdeckt ihr ja auch die ersten Frühlingsboten im Garten oder bei einem schönen Spaziergang. =)
Eure Judith



Share on Facebook
0
Share on Pinterest
0
Send email