



Mondkuchen

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

	Für den Teig:	200 g	Mehl	
1 Prise	Salz	80 g	kalte Butter	
1	Eigelb		Für die Füllung:	
350 g	getrocknete Datteln	1 EL	Rosinen	
100 ml	schwarzer Tee	50 g	Haselnüsse	
50 g	Paranusskerne	50 g	Erdnusskerne	
50 g	Mandelkerne	4	Eigelb	
2	Eier	1 Prise	Salz	
5 EL	Zucker			

Zubereitung

1. Mehl, Butter, Eigelb und Salz mit 2-3 EL kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Diesen für ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Datteln und Rosinen klein hacken. Danach Tee zubereiten und die Rosinen und Datteln für ca. 30 Min. darin einweichen. Zwischenzeitlich Nüsse grob hacken und für ca. 2 Min. in einer Pfanne rösten. 4 Eier für ca. 8 Min. kochen. Danach abschrecken, schälen und vorsichtig Eigelbe vom hartgekochten Eiweiß trennen. Eigelbe salzen. Eiweiße können für andere Zwecke verwendet werden.
3. 2 Eiklar aufschlagen und mit der Dattel-Rosinen-Masse vermischen.
4. Teig ca. 5 mm dick auf einer bemehlten Fläche ausrollen. 4 Kreise, die ein bisschen größer als die Mondkuchenform (alternativ Soufflécörmchen) sind, ausstechen. Cörmchen einfetten und Kreise am Rand festdrücken. Außerdem Kreise für den „Deckel“ ausstechen.
5. Anschließend Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
6. Zucker mit 1-2 EL Wasser aufkochen bis ein Sirup entsteht. Dattel-Rosinen-Masse mit Nüssen und Sirup verkneten. Cörmchen mit dieser Masse füllen, dabei in der Mitte jeweils ein Eigelb platzieren und dieses mit der Masse überdecken. Mit den Teigdeckeln die Mondkuchen verschließen. Mit dem übrig gebliebenem Eigelb bestreichen und im Ofen für ca. 20-30 Minuten knusprig backen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen**.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN