

Leipziger Lerchen



Foto folgt.

Die Leipziger Lerche ist heutzutage ein Mürbegebäck, das aber auf eine kulinarische Spezialität aus dem 18. und 19. Jahrhundert zurückgeht. Damals wurden die Singvögel gefangen und mit Kräutern und Eiern gebacken.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (1 Backblech)

250 g Mehl
150 g Butter
50 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
1/2 TL Salz
1 Eigelb
0,5 TL Backpulver

Zutaten rasch zu einem mürben Teig kneten. In Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

12 TL
Erdbeermarmelade

Kreise mit ca. 10 cm Durchmesser aus dem Teig ausstechen, eine 12er Backform fetten und mit dem Teig vollständig auslegen, überstehenden Teig entfernen. In jedes Förmchen 1 TL Marmelade geben.

120 g Butter
150 g Puderzucker
2 Eigelb
2-3 Tropfen
Bittermandelaroma
150 g gemahlene süße
Mandeln
3 EL Rum
70 g Mehl
1 EL Speisestärke

die cremig geschlagene Butter mit Puderzucker, Eigelb, Bittermandelaroma, Mandeln und Rum verrühren, Mehl und Speisestärke vermischen und zugeben.



4 Eiweiß
1 TL Milch
1 Eigelb

das steif geschlagene Eiweiß unterheben. Die Füllung in die Förmchen geben, obenauf kreuzweise zwei schmale Teigstreifen legen und mit verquirltem Ei & Milch bestreichen.

Finale

bei 180 Grad Umluft etwa 20 min backen. Nach kurzer Abkühlzeit aus der Form nehmen und mind. 1 Stunde ruhen lassen.
