

Rezepte aus dem Hessenpark



Knuspriges Teegebäck mit Mispelmarmelade

Die Mispeln (lat. *Mespilus germanica*), Asperln oder aufgrund des Aussehens ihrer Früchte auch *Hundsärsch* genannt, gehören zur Gattung der Rosengewächse. Sie blühen von Mai bis Juni und ihre ungewöhnlichen, goldbraunen, rauen Früchte sind Ende Oktober/ Anfang November erntereif. Der Mispelbaum ist von bizarrem Wuchs und hat eine ausladende breite Krone.

Im Mittelalter war die Mispel weithin bekannt, geriet aber zu Unrecht in Vergessenheit. Bevor die Früchte verarbeitet werden, sollten sie Frost abbekommen. Wer nicht so lange warten möchte, kann sie selbst einfrieren. Als Mus auf Pfannkuchen oder in Marmeladenform bereichern sie nicht nur den Frühstückstisch, sondern auch die Kaffeetafel. Versuchen Sie doch einmal dieses knusprige Teegebäck mit Mispelmarmelade. Es lohnt sich!

Für den Teig

190 Gramm Mehl	mit
60 Gramm Puderzucker	und
1 Eigelb	zusammen mit
125 Gramm Butter	schnell zu einem Mürbeteig kneten und für eine Stunde kalt stellen.

Den Teig nach der Ruhezeit dünn mit einem Nudelholz auf bemehlter Oberfläche auswalten und mit Blumenausstechförmchen abwechselnd mit und ohne einem Loch ausstechen. Bei 200 Grad Celsius knapp 8 Minuten hell ausbacken. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Für den Belag

Mispelmarmelade (alternativ Johannisbeeren- oder Quittengelee)	auf die nicht gelochten Gebäckhälften streichen und mit den gelochten Gebäckhälften bedecken. Mit bestäuben und servieren.
Puderzucker	