

Klaus-Werner Wagner´s Rezeptarchiv
Griechische Mandelrolle
Kormos Amigdalou

Zutaten für 8 Portionen:

8 Blatt Filloleig, 200 g geriebene Mandeln, 100 g gehackte Mandeln, 50 g Butter, 250 g Zucker, 3 Eier, 1 Zitrone, 2 EL Semmelbrösel oder 2 EL Zucker, 4 EL Zimt

Zubereitung:

In einer Schüssel die gehackten und geriebenen Mandeln vermischen, 2 EL gehackte Mandeln zum Bestreuen der fertigen Rolle aufheben. Die Semmelbrösel, 2 EL Zucker und EL Zimt mit in die Schüssel geben, 2 Eier darüberschlagen und alles gut vermischen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen, die Butter zerlassen. Auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche oder ein Küchentuch das erste Filloblatt legen und gut mit zerlassener Butter einstreichen. Das zweite Blatt darauf legen und wieder mit Butter bestreichen, ebenso die anderen Blätter, bis alle aufgebraucht sind. Jetzt die Mandelfüllung auf den Teigplatten glatt ausstreichen und den Teig einrollen. Die Rolle mit Eigelb bestreichen und in einer mit Wasser besprenkelten Form 30 Minuten backen. Für den Sirup 500 ml Wasser mit 250 g Zucker dazugeben und den Sirup ca. 15 Minuten kochen, dann die Zitrone auspressen und den Saft dazugeben. Die Rolle mehrmals mit der Gabel einstechen und mit dem Sirup übergießen. Zuletzt noch mit den gehackten Mandeln garnieren und eine halbe Stunde durchziehen lassen.

Tipp:

Statt Filloleig kann man auch Blätterteig verwenden, allerdings nur die Hälfte der angegebenen Menge, da Blätterteig viel dicker ist. Die Mandelrolle unbedingt mit dem Eigelb einstreichen, da der Filloleig sehr dünn ist und sonst leicht reißt.