

Figolla – Maltesisches Ostergebäck (vom Chef Sharon)



Zutaten:

400g Mehl
175g Margarine
Zitronenschale
87g Tagatesse
2 Eigelb

Für die Mandelfüllung:

200g (gehackte) Mandeln
100g Tagatesse
1-2 Eiweiß

Für die Verzierung:

Damhert Schokolade

Zubereitung:

Margarine und Mehl mit dem Mixer mischen. Tagatesse und Zitronenschale hinzufügen und sorgfältig mixen. Eigelb und genügend Wasser hinzufügen, um einen zähflüssigen Teig zu erhalten.

Den Teig dünn ausrollen und zwei gleichgroße Stücke (mit einer Form) ausstechen. In der Zwischenzeit gehackte Mandeln, Tagatesse und Eiweiß für die Mandelfüllung mischen. Die Mandelfüllung auf eine der Teigstücke verteilen und das andere Teigstücke obenauf legen. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 160°C backen.

Gebäck abkühlen lassen, mit aufgelöster Schokolade bestreichen und verzieren.