COMUNITAT VALENCIANA

Flaons de Morella

SÜSSSPEISEN

Flaons aus Morella sind eine traditionelle Süßspeise, die Ihre Gaumen im Sturm erobern werden. Und mit diesem Rezept können Sie sie auch zu Hause zubereiten!

4 Personen

1 Stunde, 30 Minuten

ZUTATEN

- **Für den Teig:**
- **1/2 Liter Olivenöl**
- **1/2 Liter Öl mit hohem Ölsäuregehalt**
- **1/2 Liter Schnaps**
- **350 g Zucker**
- **Weizenmehl, in ausreichender Menge, damit der Teig weder zu weich noch zu hart wird**

- **Für die Füllung:**
- **1 kg frischer Quark**
- **400 g Mandeln**
- **200 g Zucker**
- **200 g Honig**
- **8 Eigelb**

SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Die Zutaten für den Teig vermischen und so viel Mehl hinzugeben, bis **eine homogene Masse** entsteht, die sich ausrollen lässt. Anschließend mehr oder weniger gleich große Stücke ausschneiden.

2. Für die Füllung den Quark mit den Mandeln, dem Zucker, dem Honig und dem Eigelb vermischen.

3. Die Teigstücke erst zu Kugeln formen und dann zu **flachen Scheiben drücken**. Anschließend wird die Füllung darauf gegeben, allerdings nur so viel, dass sich die Teigstücke sich noch verschließen lassen.

4. Zum Verschließen eine Seite des Teigkreises über die Füllung legen und die Ränder mit der Unterseite verbinden. Lassen Sie sich inspirieren und formen Sie einen dekorativen Rand!

5. Die fertigen Teigtaschen auf ein Backblech legen und **mit Zucker und etwas Zimt bestreuen**.

6. Bei **185 ºC - 190 º C** etwa **30-35 Minuten** lang backen und anschließend auskühlen lassen.