Mandelkuchen

Kuchen

Zutaten (12 Stücke)

» 70ml Milch
» 60g Crème fraîche
» 110g Zucker
» 4 Pk. Vanillinzucker
» 15g Stärke
» 3 Eigelb
» 160g Butter/Margarine
» 2 Ei(er)
» 150g gem. Mandeln
» 1 TL Zitronenschale
» 25ml Rum
» 330g Blätterteig

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Für die Creme die Milch mit Crème fraîche unter Rühren aufkochen. 10g Zucker, 2Pk. Vanillinzucker, Stärke und 2 Eigelbe schaumig schlagen, in die Milch rühren. 1min unter Rühren köcheln lassen. Butter zufügen und im Wasserbad kalt rühren.

2. Für die Füllung 150g Butter schaumig schlagen. 1 Ei, 1 Eigelb, 100g Zucker, Rest Vanillinzucker, Mandeln und Zitronenschale unterrühren. 200g Creme und den Rum unterheben.

3. Ofen auf 155°C vorheizen. Springform (Durchmesser 26cm) mit Backpapier und einem Blätterteigboden auslegen. Teigrand mit einem Eiweiß bestreichen. Mandelcreme einfüllen, dabei einen 1cm breiten Rand lassen. Mit restlichem Blätterteig bedecken, Rand leicht andrücken. Mit Eigelb bepinseln und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit einem Messer ein Rautenmuster einritzen. Den Kuchen ca. 45min backen.

Nährwerte: 400kcal/E6g/F31g/KH22g pro Stück

angelegt am: 02.02.2004 Rezept-Nr: 927

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke