

Schwalbers Toskanischer Mandel-Kuchen

 happy-mahlzeit.com/2019/07/12/schwalbers-toskanischer-mandel-kuchen/

Zutaten für 1 Springform 20cm Durchmesser

Für den Mandel-Boden:

- 175g gemahlene Mandeln
- 175g Butter
- 175g Mehl
- 100g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 1 Msp. Vanillemark
- 1/2 TL Muskatblüte
- abgeriebene Schale 1/2 Orange, unbehandelt
- 1 Msp. Salz

Für die Marzipan-Füllung:

- 100g Marzipanrohmasse
- 10g Speisestärke
- 1/4 Liter Milch
- 2 Eier
- 30g Zucker
- Salz
- 1 Msp. Vanillemark

Für den Karamell-Fächer:

- 1 EL Sahne
- 15g Honig
- 10g Butter
- 30g Zucker
- 1 Msp. Vanillemark
- 20g Mandelblättchen

Außerdem:

- Butter und Mehl für die Form und das Blech
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 150g Sahne
- 1 EL Zucker

- 1/2 Päckchen Sahnesteif
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Für den Mandel-Boden alle Zutaten mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.

Für die Füllung die Stärke mit 3 EL Milch glatt rühren und die Eier untermischen. Das Marzipan mit 3 - 4 EL Milch glatt rühren und in einem Topf mit der restlichen Milch, Zucker, 1 Prise Salz und Vanillemark verrühren und erhitzen. Die Eier-Stärke-Mischung dazugeben und alles zu einer glatten Creme kochen.

Für den Karamell die Sahne mit Honig, Butter, Zucker und Vanillemark in einem Topf aufkochen und unter Rühren bei milder Hitze 2 - 3 Minuten köcheln. Lauwarm abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Eine Springform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3mm dünn ausrollen und die Kuchenform damit auslegen. Dabei die überstehenden Ränder abschneiden und beiseitelegen. Die Creme einfüllen und den Kuchen im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen. Den Mandel-Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen, den Backofen aber nicht ausschalten.

Für den Karamell-Fächer den restlichen Teig verkneten und ca. 3mm dünn ausrollen. Einen Kreis von 18cm Durchmesser ausstechen und auf ein gefettetes, bemehltes Backblech legen. Den Teig mit etwas kaltem Wasser bestreichen und dicht mit Mandelblättchen bestreuen, so dass der Teig nicht mehr zu sehen ist. Die Mandeln etwas andrücken. Den Karamell mithilfe einer Palette oder einem Messer gleichmäßig daraufstreichen. Den Karamell-Fächer im Ofen auf mittlerer Schiene 15 - 20 Minuten backen. Herausnehmen und sofort mit einem Messer vom Blech lösen, in 8 gleich große Tortenstücke schneiden und abkühlen lassen.

Den Mandel-Kuchen in 8 Stücke schneiden. Die Sahne mit dem Zucker und Sahnesteif steif schlagen und mithilfe eines Spritzbeutels auf jedes Kuchenstück eine Rosette spritzen. Auf jedem Kuchenstück einen Karamell-Fächer schräg anrichten und den Mandel-Kuchen in der Mitte mit etwas Puderzucker bestäuben.

Rezept: Angelika Schwalber

Quelle: herzhaft & süß 26.11.2017