

Benedictine - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebaeck

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mandeln; gemahlen
250	Gramm	Feiner Zucker
4		Eier
12		Eidotter
3	Essl.	Benedictine; (Likoer) Menge nach Belieben
100	Gramm	Mehl; gesiebt
100	Gramm	Staerkemehl Fett; fuer die Form Mehl; fuer die Form
50	Gramm	Aprikosenmarmelade; zum Bestreichen; nach Belieben bis zur Doppelten Menge
100	Gramm	Geroestete Mandeln; gehackt

FUER DEN ZUCKERGUSS

250	Gramm	Puderezucker
3 1/2	Essl.	Heisses Wasser
50	Gramm	Pistazien oder Walnuesse
		ZUM VERZIEREN: Nach Geschmack auch die Doppelte Menge

Anleitung:

Aus Mandeln, Zucker, der Haelfte der ganzen Eier Und den Eigelben 1 Geschmeidigen Teig ruehren. Danach die restlichen Eier und den Likoer Hinzufuegen. Das Mehl Und das Staerkemehl unter die Masse heben. Backform fetten, mit Mehl Ausstauben und 2/3 mit dem Teig fuellen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad je nach Groesse 20 bis 50 Minuten backen. Sofort nach dem Backen die Kuchen aus den Formen Nehmen und abkuehlen Lassen. Anschliessend mit Likoer betraefeln und Mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Die Seiten mit Den geroesteten Mandeln garnieren. Obenauf den aus Puderezucker Und Wasser Zubereiteten Zuckerguss streichen und mit Pistazien garnieren.