

Mandel - Kuchen in Zuckersirup

Kategorien: Kuchen, Land, Türkei

Zutaten für: 1 Rezept

ALSO, ZUERST ZUM ZUCKERSIRUP

1	kg	Zucker
1/2		Zitrone; den Saft
1	Ltr.	Wasser

Den Zucker mit dem Wasser zum Kochen bringen. Dann den Zitronensaft zufügen. Wenn sich an Der Oberseite Schaum bildet, dieser mit einer Schaumkelle entfernen. Den Sirup weitere 10 Minuten kochen lassen und dann erkalten lassen

RÜHRTEIG

50	Gramm	Butter
8		Eier
75	Gramm	Zucker
75	Gramm	Mehl
200	Gramm	Gehackte Mandeln
1/2	Teel.	Vanillezucker

Anleitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Butter zerlassen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einem Topf bei schwacher Hietze mit dem Schneebesen 10 Minuten schlagen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. In das Eigelb-Zucker-Gemisch das Mehl, die Hälfte der gehackten Mandeln, die zerlassene Butter und den Vanillezucker geben. Alle Zutaten mit dem Holzlöffel gut verrühren. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in eine gebutterte Springform geben und mit den restlichen Mandeln bestreuen. Im Backofen 40 - 50 Minuten backen. Dann den Kuchen aus der Form lösen, in eine Fettpfanne legen und den Zuckersirup auf dem warmen Kuchen verteilen. Die Fettpfanne mit Alufolie rundherum gut zudecken und den Sirup 30 Minuten lang einziehen lassen. Den Kuchen in Stücke geschnitten servieren.