

Himmlischer Mandelkuchen zum Muttertag

28.06.2015 13:20

Zutaten

Für den Kuchen:

200 g geriebene Mandeln
60 g Buchweizenmehl oder
herkömmliches Mehl
1-2 TL Backpulver
200 g Butter (Zimmertemperatur)
160 g Zucker
4 Eier
2 Prisen Salz
Staubzucker zum Bestäuben

Für das Kompott:

500 g Rhabarber
250 g Erdbeeren
1 Bund Basilikum
100 g Zucker
250 ml Schlagobers
,

[Mehr Informationen zu den
Allergenen findest du auf
foodnotify.com](#)

Zubereitung

Zubereitung Kuchen:

1. Backofen auf 160°C Umluft vorheizen (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine backofenfeste Springform (Durchmesser 26 cm) mit Butter ausfetten und mit ca. 2 EL geriebenen Mandeln rundum ausstreuen. Zitrone heiß waschen, abrubbeln und Zitronenschale abreiben. Den Rest auspressen und ca. 5-6 EL Saft auf die Seite geben.
2. Weiche Butter, 110 g Zucker und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät so lange mixen, bis eine cremig-weiße Masse entsteht (ca. 5 Minuten).
3. Eier trennen und Eiweiß mit einer Prise Salz und dem restlichen Zucker steif schlagen und zwischenzeitlich in den Kühlschrank geben. Eigelbe nach und nach in die cremige Butter-Masse rühren.
4. Mehl, Backpulver, restliche Mandeln und Zitronenschale vermischen. Mehlmischung mit dem Zitronensaft abwechselnd in die Butter-Zucker-Masse rühren. Zum Schluss den Eisschnee portionsweise vorsichtig mit einem Schneebesen unter die Masse heben.
5. Kuchen auf die 2. Schiene von unten in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 35-40 Minuten backen. Während der Kuchen im Ofen ist, kann man zwischenzeitlich das Kompott erstellen. Kuchen kurz in der Form ruhen lassen, anschließend aus der Springform nehmen und abkühlen lassen. Kuchen mit Staubzucker bestäuben und in Stücke schneiden.

Zubereitung Kompott:

1. Für die Zubereitung des Kompotts werden die Stangen in kleine Stücke geschnitten und zusammen mit dem Zucker bissfest eingekocht.
2. Basilikum waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Erdbeeren waschen und vierteln.
3. Rhabarber nach dem Einkochen vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen und Erdbeeren und Basilikum unterrühren.
4. Schlagobers/Schlagsahne seif schlagen.



Scan me!