

Mein feiner Mandelkuchen

© Joachim Brendel

Zutaten für 30 cm Königs-(kasten)form

230 g Butter
230 g Zucker, fein
6 Eier
0,5 cl Mandel Likör (Amaretto)
230 g Mehl
2 TL Backpulver
200 g Mandeln, gemahlen
300 g Kuvertüre, Vollmilch Zartbitter
4 EL Mandeln, gehackt

Tipp: Backofen auf 180 C° vorheizen, auf unterster Schiene 55 Minuten backen

Zubereitung

Die Butter am besten in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Den Zucker, die Eier und den Mandel Likör nach und nach zugeben und weiter intensiv durchmischen.

Das Backpulver mit dem Mehl und den gemahlenden Mandeln gründlich vermengen. Alles nach und nach unter die geschlagene Butter heben.

Den Teig in eine gebutterte Kastenform (Königsform – 30 cm) füllen und im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene bei 180C° ca. 55 Minuten backen.

Den Kuchen etwas in der Form ruhen lassen. Dann mit dem Messer vorsichtig den Rand lösen und behutsam auf einen Kuchenrost setzen. Gut auskühlen lassen.

Die Kuvertüre (am besten 2/3 Vollmilch und 1/3 Zartbitter) klein hacken und im Wasserbad schmelzen und klumpenfrei auflösen. Kurz vom Herd nehmen und etwas erkalten lassen. Dann nochmals im Wasserbad erwärmen und gründlich durchrühren.

Die Kuvertüre mit einem Löffel auftragen und mit dem Spatel gleichmäßig auf alle Kuchenseiten verteilen. Die gehackten Mandeln auf die noch warme Kuvertüre streuen. Bis zum Servieren, alles gut abkühlen lassen.

Zum duftenden Cappuccino mit einem Schuss Amaretto (den aber auch solo dazu) oder einfach auch nur zum guten Kaffee – ein vorzüglicher Kuchen

