

SAFTIGER MANDELKUCHEN

FÜR 4 KUCHEN

ZEIT 60 Minuten

ZUTATEN:

180 g Dinkelmehl Type 630
 2 TL Brecht Stollengewürz
 2 ½ TL (12 g) Weinstein-Backpulver
 1 Msp. Brecht Ur-Steinsalz
 140 g Rohrohrzucker
 150 g weiche Butter
 4 Eier (Größe M)
 60 g Mandeln, gemahlen

FÜLLUNG

140 g Apfel (feine Würfel)
 50 g Marzipan (gewürfelt)
 1 gestr. TL Brecht Zimt Ceylon

ZUBEREITUNG:

1. Backofen vorheizen auf 190°C.
2. Apfelwürfel, Marzipan und Brecht Zimt Ceylon mit den Fingern gut vermengen. Apfelmasse sollte cremig sein. Zur Seite stellen.
3. Dinkelmehl, Brecht Stollengewürz, Weinstein-Backpulver und Brecht Ur-Steinsalz durch ein Sieb geben.
4. Zucker, Butter, Eier und Mehlmischung in eine Rührschüssel geben, mit Hilfe eines Handrührgeräts eine ½ Minute auf kleiner Stufe, dann 2 ½ Minuten auf höchster Stufe rühren.
5. Gemahlene Mandeln hinzufügen und eine weitere ½ Minute rühren. Apfelmasse unter den Teig heben.



TOPPING

50 g Weiße Kuvertüre
 20 g Mandelstifte oder Schokostreusel
 2 Msp. Brecht Zimt Ceylon

6. Teig gleichmäßig in die Weckgläser verteilen (diese vorher nicht einfetten) und vorsichtig glattstreichen.
7. Ca. 25-30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Mit einem Holzspieß die Garprobe machen. Auskühlen lassen.
8. Kuvertüre auflösen und mit Brecht Zimt Ceylon verrühren. Kuchen damit überziehen und mit Mandelstiften oder Schokostreuseln verzieren. Mit Topping eignet sich der Kuchen nur zum sofortigen Genuss. Glas erst kurz vor dem Verschenken verschließen..