

Mandel-Ingwer-Krokant

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Mandeln
Griechenlan

200 g Rosinen
200 ml weißer Samoswein
- oder anderer Likörwein
6 Zwiebäcke
6 Eier (M)
150 g Zucker
130 g Butter, zimmerwarm
Butter, für die Form
300 g Mandeln, gemahlen
Puderzucker zum Bestäuben

* QUELLE

-- essen & trinken 4/94
-- erfaßt: Petra Hildebrandt

Rosinen mit dem Wein aufkochen und kalt werden lassen. Zwiebäcke in der Moulinette fein mahlen. Den Backofen auf 170 Grad (Gas 1-2; Umluft 150 Grad) vorheizen.

Eier trennen. Eiweiß kalt stellen. Eigelb und Zucker mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen. Zwiebäcke, Butter und Mandeln mit der Eigelbmasse zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Rosinen gut abtropfen lassen und in den Teig mengen.

Eiweiß steif schlagen, die Hälfte davon mit dem Schneebesen unter den Teig rühren, den Rest mit einem Spatel vorsichtig darunterziehen. den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) füllen. Auf der 2. Einschubleiste von unten bei 170 Grad (Gas 1-2; Umluft 50 Minuten bei 150 Grad) 1 Stunde backen. Kalt werden lassen und mit Puderzucker bestäuben.