

Mandel-Rosinen-Kuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot

Nuesse

- 150 g Mandeln
 - 100 g gemahlen
 - 50 g gehackt
- 500 g Mehl
 - 1 tb Salz, evt. weniger
- 40 g Hefe
- 1 tb Zucker
- 150 g Saure Sahne
- 30 g Butter
 - Butter fürs Blech
 - Mehl fürs Blech und zum
 - Bestäuben

* QUELLE

-essen & trinken 9/96

-erfasst von Petra Holzapfel

Die gemahlene Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Mit Mehl und Salz mischen. Die Hefe mit dem Zucker in 200 ml lauwarmem Wasser auflösen und mit den Knethaken unter die Mandel-Mehl-Mischung kneten. Die saure Sahne zugeben und zu einem glatte Teig verkneten. An einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat. Die gehackten Mandeln in der Butter goldbraun rösten, dann unter den Teig kneten. Das Backblech fetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig zu einem Laib formen, mit etwas Mehl bestäuben und leicht einritzen. Nochmals 15 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der 2. Schiene von unten 50 Minuten backen. Dazu passt sehr gut auch Raukebutter (s. Rezept)