

## Saftig-süßes Kürbisbrot

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Kuchen  
Stachelbeer  
Sahne

### \* Teig:

200 g Mehl  
1 ts Backpulver  
175 g Butter  
125 g Zucker  
1 pn Salz  
1 Ei  
50 g gehackte Mandeln

### \* Belag:

500 g Stachelbeeren  
2 tb Zucker  
1 pk Heller Tortenguß  
400 g Sahne  
1 pk Vanillezucker  
2 pk Sahnesteif

### Zubereitung/Tortenboden:

Backofen auf 200 Grad vorheizen

Mehl, Backpulver, Salz, Ei, 125 g Butter und 100 g Zucker verkneten. 1/3 des Teiges auf einem gefetteten Springformboden (24. cm) ausrollen und 12-15 Minuten backen. Mit dem restlichem Teig ebenso verfahren, aber 18 Minuten backen. Boden abkühlen lassen. Um den zweiten Boden einen Tortenring legen. Den ersten Boden zerkrümeln. In einer Pfanne mit 50 g Butter, Mandeln und dem Zuckerrest rösten.

### Zubereitung/Belag:

Stachelbeeren mit Zucker, 250 ml Wasser kurz aufkochen. Abgießen, saft auffangen. Auf dem Tortenboden verteilen. Tortenguß mit Stachelbeersud zubereiten, über die Früchte geben. 10 Minuten kühlen. Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Auf die Früchte streichen. Mit den Tortenbodenkrümeln bestreuen. Mit Zitronenmelisse verzieren.

Quelle: Lisa-Sonderheft/Kochen&Backen 1/98

Erfasser: Elisabeth Gabriele

