

Saftiges Olivenbrot

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Kuchen

* Für den Teig

300 g gekochte Kartoffeln v.Vortag

4 Eier

200 g Zucker

50 g Speisestärke

2 ts Backpulver

100 g Mehl

125 g gemahlene Mandeln

1 Zitrone; abger.Schale davon

1/2 ts Zimt

1 tb Rum

* Für die Garnierung

100 g Marzipanrohmasse

Puderzucker zum Ausrollen

6 tb Aprikosenkonfitüre

200 g Sahne

1 pk Vanillinzucker

12 sm Marzipankartoffeln

1 tb Kakaopulver

* Außerdem

1 Springform (° 26 cm)

Fett für die Form

gemahlene Mandeln f.d. Form

Die Kartoffeln schälen, durch eine Presse drücken oder auf der Rohkostreibe fein hobeln.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Backform sorgfältig einfetten und danach mit Mandeln ausstreuen.

Die Eier trennen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Gut gekühlt beiseite stellen.

Die Eigelbe mit Zucker zu einer cremigen Masse rühren.

Speisestärke, Backpulver und Mehl mischen und sieben. Mit Mandeln, Zitronenschale, Zimt, Rum und Kartoffeln unter die Eigelbcreme heben. Das geht am besten mit einem Teigschaber.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen. Auf mittlerer

Einschubleiste ca. 50 Min. backen. Danach ca. 10 Min. im abgeschalteten Ofen ruhen lassen.

Den Kuchen zum Abkühlen aus der form vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen.

Die Marzipanrohmasse auf mit Puderzucker bestäubter Fläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Mit dem Rand der Backform einen Kreis ausstechen.

Die Aprikosenkonfitüre leicht erwärmen. Mit einem Pinsel auf die Kuchenoberfläche streichen. Mit der runden Marzipanplatte belegen.

Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Etwa die Hälfte an den Tortenrand streichen. Mit einem Garnierkamm ein Wellenmuster einkerben.

Die Tortenmitte mit gesiebttem Kakaopulver bestäuben.

Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Zwölf Sahnehäubchen an den Rand spritzen und mit Marzipankartoffeln belegen.

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten. Backzeit: ca. 50 Minuten. Ruhezeit: ca. 10 Minuten. Pro Stück ca 490 kcal.

Quelle: Lisa 52/1997