

Schwäbischer Zwiebelkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen

Nuss/mandel

* BÖDEN

8 Eiweiß (M)
200 g Mandeln; gemahlen
220 g Zucker

* CREME

225 g Butter
35 g Speisestärke
250 g Zucker
8 Eigelb (M)

* ZUM BESTREUEN

75 g Mandelblättchen

* NACH BELIEBEN

Sahne
Puderzucker

* QUELLE

-kochen & genießen 10/96
-erfasst von Petra Holzapfel

Die Hälfte vom Eiweiß steif schlagen. Hälfte der Mandeln und Hälfte des Zuckers mischen. Portionsweise unter dem Eischnee heben. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Teig darin glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 18-20 Minuten backen. Aus der Form nehmen. Auf die gleiche Art einen zweiten Boden backen. Mandelblättchen goldgelb rösten und auskühlen lassen. Fett im Wasserbad schmelzen (nicht zu heiß werden lassen). Zucker, Speisestärke und die Eigelb unterrühren. Die Masse mit den Schneebesen des Handrührgeräts bei milder Hitze 20-25 Minuten aufschlagen, bis die Creme dicklich wird. Ein Drittel der Creme sofort auf einen Boden streichen. Zweiten Boden daraufsetzen. Torte schnell mit Rest Creme einstreichen und mit Mandeln bestreuen. Evt. mit Puderzucker und Sahnetuffs verzieren.