Rezept

Baskischer Kuchen

Ein Rezept von Baskischer Kuchen, am 27.04.2024

Zutaten

200 g	weiche Butter
1	Ei
300 g	Mehl
250 ml	Milch
3	Eigelbe
2 Tropfen	Bittermandelöl
	Fett für die Form
100 g	Zucker
1 EL	Armagnac (wer mag)
1 Päckchen	Vanille-Puddingpulver (zum Kochen für 500 ml Milch)
80 g	Zucker
100 g	geschälte gemahlene Mandeln
2 EL	Armagnac (wer mag)
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 24 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Butter und Zucker schaumig schlagen. Ei und Armagnac unterrühren. Mit dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und kühl stellen.

2. 250 ml kalte Milch mit dem Puddingpulver in einem Topf glatt rühren. Zucker dazugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Etwas abkühlen lassen. 2 Eigelbe, Mandeln, Bittermandelöl und – wer mag – Armagnac unterrühren. Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten.

3. Den Teig halbieren und auf bemehlter Arbeitsfläche 2 Teigplatten ausrollen. Mit der ersten Teigplatte die Form auskleiden, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Die Creme darauf verteilen und mit der zweiten Teigplatte bedecken. Die Ränder gut andrücken.

4. Mit einem Holzstäbchen kleine Löcher in die Oberfläche stechen. Das Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren. Die Oberfläche und den Rand des Kuchens damit bestreichen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) in 40 Min. goldbraun backen.