Rezept

Erdbeerkuchen mit Mandeln

Ein Rezept von Erdbeerkuchen mit Mandeln, am 28.04.2024

Zutaten

190 g	Mehl
	Salz
120 g	kalte Butter
	Butter für die Form
50 g	gemahlene Mandeln
1/8 l	Milch
100 g	Sahne
1 Päckchen	klarer Tortenguss
1 EL	gehobelte Mandeln
60 g	Zucker
1	Ei
500 g	getrocknete Hülsenfrüchte (z. B. Erbsen)
	Mehl für Form und Arbeitsfläche
1/2 Päckchen	Mandel-Puddingpulver
2 1/2 EL	Zucker
800 g	reife Erdbeeren
1/8 l	roter Fruchtsaft

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (Ø 26 CM, 12 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und aufhäufen, mit einem Esslöffel eine Mulde in die Mitte drücken. Dahinein den Zucker, 1 Prise Salz und die gemahlenen Mandeln streuen. Das Ei aufschlagen und in die Mitte der Mulde gleiten lassen. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und rundherum auf dem Mehlrand verteilen.

2. Alle Zutaten mit einem großen Messer oder einer Palette gründlich durchhacken. Die Teigbrösel rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Std. kalt stellen.

3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Boden einer Springform einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Springform mit dem Teig auskleiden und im Ofen (Mitte) 10 Min. »blind« backen (s. S. 37). Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen, Boden noch 5– 10 Min. weiterbacken. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Inzwischen aus dem Mandel-Puddingpulver nach Packungsangabe mit der Milch und 2 EL Zucker einen Pudding kochen. Diesen abkühlen lassen und kalt stellen. Die Sahne steif schlagen und unter den Pudding ziehen. Die Erdbeeren verlesen, kurz abbrausen, trocken tupfen und von den Kelchblättern befreien. Größere Beeren halbieren oder vierteln.

5. Den Mürbeteigboden mit der Puddingcreme bestreichen und dann mit den Erdbeeren dicht an dicht belegen. Das Torten gusspulver und den übrigen Zucker mit dem Fruchtsaft und 1/8 l Wasser glatt rühren, 1 Min. kochen lassen. Vom Herd nehmen und die Erdbeeren von der Mitte aus mit dem Guss beträufeln. Fest werden lassen.

6. Mandelblättchen in einer Pfanne goldbraun rösten, abkühlen lassen und vor dem Servieren aufstreuen.