Rezept

Mandelkuchen

Ein Rezept von Mandelkuchen, am 28.04.2024

Zutaten

500 g	Mehl
1	Würfel Hefe (42 g)
80 g	Zucker
1	Ei
100 g	Zucker
100 g	Sahne
150 g	Aprikosenkonfitüre
	Mehl zum Arbeiten
1 Prise	Salz
250 ml	lauwarme Milch
150 g	weiche Butter in Flöckchen
100 g	Butter
2 EL	Waldhonig
250 g	gehobelte Mandeln
	Fett fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 tiefes Backblech (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Salz in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung hinein drücken. Die Hefe zerbröckeln, mit 2 EL Milch und 1 TL Zucker verrühren, in die Vertiefung gießen und mit etwas Mehl verrühren. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen.

2. Mit der restlichen Milch, Zucker, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. aufgehen lassen.

3. Den Backofen vorheizen. Das Backblech fetten. Butter mit Zucker, Honig und Sahne unter Rühren kurz aufkochen lassen. Mandeln untermischen. Beiseite stellen.

4. Hefeteig erneut verkneten, auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, auf das Blech legen. Aprikosenkonfitüre erwärmen, auf den Teig streichen. Gleichmäßig mit der Mandelmasse bedecken. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) in 35 Min. goldbraun backen.