

Rezept

Gebrannter-Mandel-Nuss-Kuchen

Ein Rezept von Gebrannter-Mandel-Nuss-Kuchen, am 21.05.2025

Zutaten

| | |
|---|--------------------------------|
| 200 g Mandeln | 150 g Haselnüsse |
| 120 g Zucker | 200 g Sahne |
| 6 EL Amaretto (ersatzweise Sahne und 1 Fläschchen Bittermandelaroma) | 3 Msp. Zimtpulver |
| 250 g weiche Butter | 100 g gemahlene Mandeln |
| 5 Eier (M) | 150 g Zucker |
| 1 Pck. Backpulver | 450 g Mehl |
| 225 g Milch | 2 Prisen Salz |
| | Butter für das Blech |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 tiefes Backblech (ca. 20 Stück): | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Für den Belag Mandeln und Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer bis großer Hitze rösten, bis sie bräunen und fein duften. Aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und eventuell etwas von den Schalen abreiben (dazu einfach in ein Küchentuch einschlagen und kräftig gegeneinanderreiben), dann grob hacken. Zucker in eine große Pfanne streuen und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen. Die Sahne dazugießen und unter Rühren bei großer Hitze so lange kochen, bis sich der Karamell vollständig gelöst hat. Den Amaretto und Zimt dazugeben, 1 Min. weiterkochen. Vom Herd nehmen und zwei Drittel der gehackten Mandeln und Haselnüsse sowie die gemahlene Mandeln unterrühren.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Für den Teig die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei nach und nach den Zucker dazugeben. So lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Masse ganz hell ist. Dann die Eier nacheinander unter die Buttercreme rühren, immer so lange, bis sich alles schön verbunden hat. Mehl, Backpulver und Salz mischen und zur Eier-Butter-Masse geben. Langsam unterrühren, dabei nach und nach die Milch dazugießen.
3. Ein tiefes Backblech an den Ecken mit wenig Butter einfetten – so lässt sich das Backpapier gut hineinlegen – und mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Die Nussmasse gleichmäßig darauf verteilen und ganz leicht mit einer Gabel unter den Teig ziehen. Mit den restlichen gehackten Mandeln und Haselnüssen bestreuen. Dann den Kuchen im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen, bis er schön gebräunt ist. Er schmeckt am besten ganz frisch, fast noch leicht warm.