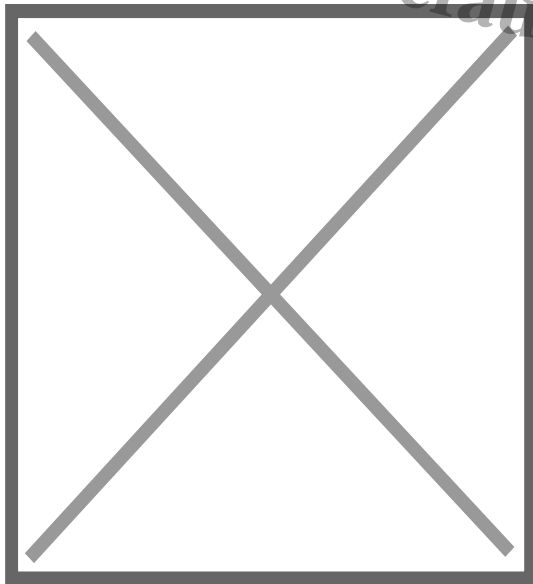




RÄ¼bli-Kuchen mit Erdbeeren

Description



Zutaten:

300 g MÄ¼hren
5 Eigelb
150 g Zucker
50 g ZuckerrÄ¼bensirup
Saft und abgeriebene Schale von 1 Zitrone
200 g gemahlene Mandeln
150 g Mehl
2TL Backpulver

FÄ¼r den Belag:
500 g Erdbeeren

1 Packchen Tortenguss
2 EL Zucker
2-3 EL Erdbeerkonfitüre
50 g geröstete Mandelblättchen

Elektro-Backofen auf 180°C vorheizen. Mandeln schälen, waschen, fein reiben und durch ein Küchentuch auspressen. Eigelbe mit Zucker, Zuckerrahmsirup, Zitronensaft und -schale schaumig rühren und die Mandeln untermischen. Mandeln mit Mehl und Backpulver vermischen und unterziehen.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen und ca. 35-40 Minuten goldbraun backen (Elektrobackofen: 180°C/Stufe 3, Umluft: 160°C). Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln und in Reihen gleichmäßig auf der Kuchenoberfläche verteilen.

Den Tortenguss mit Zucker und 250 ml Wasser nach Packungsanweisung zubereiten und die Erdbeeren damit überziehen. Marmelade glatt rühren, etwas wärmenden Kuchenrand damit bestreichen und die Mandelblättchen andrücken. Guss an einem kühlen Ort vollständig fest werden lassen und nach Wunsch mit Marzipan-Mandeln garniert servieren.

Extra-Tipp: Statt der Mandelblättchen können Sie auch gehobelte Haselnüsse verwenden. Für noch mehr Aroma 3 EL Erdbeermarmelade unter den Guss rühren.

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin