

Kuchen Backen Rezepte

Brombeerkuchen Mit Zimt

Anzahl: 12 Stücke Gattung: Backen, Kuchen, Beeren, Früchte, Obst

Für den Teigboden

250 g Mehl
1 Msp. Backpulver
125 g Margarine

2 Essl. Zucker
1 Ei

Für den Belag

500 g Brombeeren
1 Zitrone (unbehandelt)
6 Scheib. Zwieback
1 Teel. Zimt
125 g gemahlene Mandeln

100 g Butter
1 Becher Vanillinzucker
100 g Zucker
4 Eier

Außerdem

1 Springform (26 cm Durchm.)

Fett für die Form

Das Mehl, Backpulver, Fett, den Zucker und das Ei schnell zu einem geschmeidigen Mürbeteig verkneten. Zu einer Kugel formen, fest in Frischhaltefolie wickeln. Etwa 30 Min. in den Kühlschrank legen. Brombeeren kurz unter kaltem Wasser abspülen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zitrone unter Heißem Wasser gründlich abwaschen, trockentupfen und die Schale abreiben. Den Zwieback fein zerbröseln, mit Zimt, Zitronenschale und gemahlene Mandeln mischen.

Die Butter schaumig schlagen. Nach und nach Vanillinzucker, Zucker und die Eier unterrühren. Zum Schluss die Mandel-Zwieback-Mischung unterheben. Die Springform einfetten. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Mürbeteig auf leicht bemehlter Fläche ausrollen. In die vorbereitete Form legen, dabei mit den Händen einen etwa 3 cm breiten Rand hochziehen.

Die Mandelcreme auf den Teigboden streichen. Darauf die Brombeeren verteilen und leicht eindrücken. Etwa 60 Min. backen. Nach dem Backen den Kuchen mit einem spitzen Messer vorsichtig vom Rand der Form lösen. In der Form abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten. Backzeit: ca. 60 Minuten. Kühlzeit: 30 Minuten. Pro Stück ca. 380 kcal.