

Kuchen Backen Rezepte

Benedictine Kuchen

Gattung: Backen Kuchen, Gebäck, Pralinen, Weihnachten

250 g	Mandeln -gemahlen	-für die Form Mehl
250 g	Feiner Zucker	-für die Form
4	Eier	50 g Aprikosenmarmelade
12	Eidotter	-zum
3	Essl. Benedictine -(Likör)	-Bestreichen
	-Menge nach Belieben	-nach
100 g	Mehl -gesiebt	-Belieben bis zur -doppelten Menge
100 g	Stärkemehl Fett	100 g Geröstete Mandeln -gehackt

Für Den Zuckerguss

250 g	Puderzucker	-nach
3,50	Essl. Heisses Wasser	-Geschmack auch die
50 g	Pistazien oder Walnüsse -zum Verzieren	-doppelte Menge

Aus Mandeln, Zucker, der Hälfte der ganzen Eier und den Eigelben einen geschmeidigen Teig rühren. Danach die restlichen Eier und den Likör hinzufügen. Das Mehl und das Stärkemehl unter die Masse heben.

Backform fetten, mit Mehl ausstauben und 2/3 mit dem Teig füllen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad je nach Größe 20 bis 50 Minuten backen.

Sofort nach dem Backen die Kuchen aus den Formen nehmen und abkühlen lassen. Anschließend mit Likör beträufeln und mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Die Seiten mit den gerösteten Mandeln garnieren. Obenauf den aus Puderzucker und Wasser zubereiteten Zuckerguss streichen und mit Pistazien garnieren.