

Weihnachtskuchen Rezepte

Benedictine Kuchen

Gattung: Backen, Kuchen, Gebäck, Pralinen, Weihnachten

250 g	Mandeln	-für die Form
	-gemahlen	Mehl
250 g	Feiner Zucker	-für die Form
4	Eier	50 g Aprikosenmarmelade
12	Eidotter	-zum
3 Essl.	Benedictine	-Bestreichen
	-(Likör)	-nach
	-Menge nach Belieben	-Belieben bis zur
100 g	Mehl	-doppelten Menge
	-gesiebt	100 g Geröstete Mandeln
100 g	Stärkemehl	-gehackt
	Fett	
Für Den Zuckerguss		
250 g	Puderzucker	-nach
3,50 Essl.	Heisses Wasser	-Geschmack auch die
50 g	Pistazien oder Walnüsse	-doppelte Menge
	-zum Verzieren	

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.