

Schwedischer Mandelkuchen

Zubereitung
60 Minuten

Backen
20 Minuten (bei 220°C)

Das benötigt Ihr an Zutaten:

8 St.	Eier (Größe M)
200 ml	Schlagsahne
240 g	Zucker (100g + 140g)
200 g	gem. Mandeln
75 g	Mandelblättchen
etwas	Bourbon Vanille



Und so wird es gemacht:

Zunächst die Eier trennen. Dann in einem Kochtopf die Schlagsahne mit 100g Zucker und etwas Bourbon Vanille aufkochen. Nach dem Aufkochen die Flüssigkeit vom Herd nehmen, kurz auskühlen lassen und vorsichtig etwas von der Sahne, unter ständigem Rühren, zum Eigelb geben. Dann die restliche Sahne ebenfalls nach und nach unterrühren.

Nun die Sahne-Ei-Flüssigkeit erneut (bei schwacher Hitze, Stufe 1) auf dem Herd erwärmen. Wichtig: Die Flüssigkeit darf keinesfalls kochen!!! Unter ständigem Rühren die Flüssigkeit etwa 10-15 Minuten einkochen, bis eine dickcremige Masse entsteht. Nach dem Einkochen die Crème in eine Schüssel geben und die Oberfläche sofort mit Frischhaltefolie abdecken (so bildet sich keine Haut aus der Crème) und auskühlen lassen.

Nun geht's an den Boden: Hierzu zunächst den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

Dann das Eiweiß steif schlagen und 140g Zucker einrieseln lassen. Die gemahlene Mandeln unterheben. Die Masse in die Springform geben und glattstreichen.

Den Teig im Backofen dann ca. 20 Minuten ausbacken.

Nach dem Backen den Teig auskühlen lassen, aus der Form lösen und mit einem Messer in 2 Böden teilen.

Dann die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Nun ca. 2/3 der Crème auf den ersten Boden geben und gleichmäßig verstreichen. Dann den zweiten Boden daraufsetzen und die restliche Crème auf den Boden und an den Rändern verteilen. Zum Schluss nun den Kuchen mit den Mandelblättchen rundherum bestreuen und erneut zum durchkühlen in den Kühlschrank stellen.

Den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen und servieren.

