



Zeitaufwand

Zubereitung: 50 Minuten

Allergene



A (Gluten)



C (Eier)



G (Milch)

Mandelkuchen

Zutaten

- 10 Eier
- 250 g Schlagsahne
- 500 g Kristallzucker
- 2 TL Dr Oetker Vanillepaste
- 190 g Butter
- 250 g gemahlene Mandeln mit Schale
- 100 g Mandelblättchen
- 2 EL Puderzucker

Zubereitung

Schritt 1

Eier trennen. Eiweiß beiseitestellen.

Schritt 2

Sahne und 200 g Zucker aufkochen und vom Herd nehmen. 1/3 der Sahne und Eigelbe mit einem Schneebesen kräftig verrühren, unter die übrige Sahne mit Vanillepaste rühren. Masse unter Rühren (mit einem Teigschaber am Boden entlang) bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten erhitzen, bis sie dickcremig wird, aber nicht kochen. Pudding in eine Schüssel umfüllen und mit Folie abdecken. Kalt stellen.

Schritt 3

Eiweiß steif schlagen, Zucker dabei einrieseln lassen. gemahlene Mandeln unterheben. Masse in 2 28cm gefettete Backformen aufteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen 200°C Ober-/Unterhitze 18-20 Minuten backen.

Schritt 4

Butter mit den Schneebesen des Handrührgerätes 8-10 Minuten cremig rühren. Pudding nach und nach Löffelweise darunterschlagen. Ca. 1/3 der Creme auf einen Boden in einer Backform geben und verstreichen. Zweiten Boden daraufsetzen und mit der restlichen Creme einstreichen.

Schritt 5

Torte sofort mit den Mandelblättchen bestreuen. Bis zum Servieren kalt stellen. Mit Puderzucker bestäuben

Make it Vegan!

Unseren Mandelkuchen vegan genießen? Kein Problem! Folg' dem QR-Code und erfahre mehr.



Nährwerte pro 100g

Eiweiss	14.7g
Fett	25.6g
Kohlenhydrate	51.8g
Kalorien	498 kcal / 1256 KJ

Smaklig måltid!