





Gefüllter Mandelkuchen

Ein lockerer Mandelkuchen mit einem Guss aus Kuvertüre

etwa 15 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett

Füllung:

200 g Dr. Oetker gemahlene

Mandeln

100 g Zucker

2 Eier (Größe M)

Quark-Öl-Teig:

325 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Natürliches Bourbon-Vanille-

Aroma

1 Pr. Salz

150 g Speisequark (Magerstufe)

100 ml Milch

100 ml Speiseöl

Außerdem:

etwa 2 EL Dr. Oetker gehobelte

Mandeln

Guss:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

2 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

1 Vorbereiten:

Gemahlene Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auf einem Teller erkalten lassen. Kastenform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: 0 Minuten

2 Füllung:

Mandeln, Zucker und Eier mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.

3 Quark-Öl-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten zugeben, mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Teig mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- ④ Füllung auf dem Teig verstreichen, dabei am Rand jeweils etwa 1 cm frei lassen. Den Teig von den kurzen Seiten her jeweils bis zur Mitte einschlagen und nochmals übereinander legen. Die Rolle in die Kastenform geben und backen. Falls die Oberfläche des Kuchens zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Minuten

Kuchen etwa 10 Min. in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Gehobelte Mandeln in einer beschichteten Pfanne goldgelb rösten.

- ⑤ **Guss:**
Kuvertüre grob zerkleinern, mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Den Kuchen damit bestreichen, mit den Mandeln bestreuen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt gemahlener Mandeln können Sie auch gemahlene Haselnuskerne verwenden.

