

FUR DEN ALL-IN-TEIG:

300 g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
300 g Buttermilch

ZUM BESTREICHEN:

200 g Aprikosenkonfitüre
2 EL Zitronensaft

PRO STÜCK:

E: 5 g, F: 13 g, Kh: 33 g, kcal: 274

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Zum Vorbereiten Butter in einem Topf

zerlassen. Rohrzucker und Ahornsirup hinzufügen und schmelzen lassen. Nusskerne unterrühren und die Masse abkühlen lassen. Einen Backrahmen in der Größe 25 x 30 cm auf ein Stück Alufolie (31 x 36 cm) stellen. Die Alufolie an den Außenrändern des Backrahmens festdrücken. Den Backrahmen auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) stellen und die Alufolie einfetten. Die Nussmasse in dem Backrahmen verstreichen.

3. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Buttermilch hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

4. Den Teig auf der Nussmasse in dem Backrahmen verteilen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 20 Minuten backen.**

5. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den gebackenen Kuchen am Rand mit einem Messer lösen. Backrahmen entfernen und den Kuchen umgedreht auf ein genügend großes Stück Alufolie oder auf ein zweites Backblech stürzen. Das mitgebackene Backpapier abziehen.

6. Zum Bestreichen Konfitüre durch ein Sieb in einen kleinen Topf streichen. Zitronensaft hinzufügen. Die Zutaten unter Rühren erwärmen. Anschließend auf den noch warmen Kuchen streichen. Ahornsirup-Nuss-Kuchen erkalten lassen.

TIPP:

Gut verpackt bleibt der Kuchen mehrere Tage frisch.



AMARETTO-MANDEL- KUCHEN

Zubereitungszeit: 35 Minuten, ohne
Abkühlzeit
Backzeit: 40–45 Minuten
Mit Alkohol

ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

FÜR DEN TEIG:

50 g Marzipan-Rohmasse

5 Eigelb (Größe M)

75 g Zucker

8 EL Amaretto (Mandellikör)

100 g Weizenmehl

20 g Speisestärke

2 gestr. TL Backpulver

100 g abgezogene, gem. Mandeln

100 g zerlassene, abgekühlte Butter oder