

Mandel-Kuchen mit Amaretto-Sahne-Creme

Für 4 Personen

250 g Puderzucker	12 Eier	1 Prise Zimt
1 Schote Vanille	1 Zitrone, unbehandelt	250 g Mandelblättchen
100 ml Weißwein	40 g Zucker	2 cl Amaretto
100 ml Sahne	Fett	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Für den Kuchen acht Eier trennen. Das Eiweiß mit 100 Gramm Puderzucker sehr steif schlagen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Mandelblättchen mit 150 Gramm Puderzucker, den acht Eidottern, dem Vanillemark sowie einer Prise Zimt und der Zitronenschale gut verrühren. Nun das Eiweiß vorsichtig unterheben, die Teigmasse in eine gefettete Backform füllen und circa 25 Minuten im Backofen backen. Für die Mandel-Sahnecreme vier Eier trennen. Die Sahne steif schlagen. Die Eidotter anschließend mit 40 Gramm Zucker, dem Mandellikör sowie dem Weißwein in einer Schüssel verrühren und über einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Sobald die Masse schön cremig ist, wieder kaltschlagen und die geschlagene Sahne unterheben. Den fertigen Mandelkuchen auf Tellern portionieren und mit der Amaretto-Sahnecreme servieren.

Horst Lichter am 04. Dezember 2010