

Schwarze Johannisbeer-Kuchen mit gesalzenen Mandeln



Zutaten

Zutaten für 1/2 Gastronorm-Backblech:

Kuchen:

800g Ardo Heidelbeeren

300g weiche Butter

400g Rohrzucker

4 TL Vanillezucker

8 Eier

800g Marzipan

360g Weizenmehl

300g gemahlene Haselnüsse

300g gemahlene Walnüsse

Glasur:

400g Puderzucker

200g Eiweiß

Garnierung:

200g gesalzene Mandeln

50g ungesalzene Pistazien

Zubereitung

1. Den Ofen auf 175°C vorheizen.
2. Backpapier in ein Gastronorm-Backblech legen.
3. Die Butter, den Rohrzucker und den Vanillezucker zusammen cremig schlagen.
4. Ein Ei nach dem anderen hinzufügen und jeweils kurz schlagen.
5. Das Marzipan grob raspeln und zusammen mit dem Mehl unter den Teig rühren.
6. Die Haselnüsse und Walnüsse zu grobem Nussmehl mahlen.
7. Das Nussmehl mit einem Löffel unter den Teig heben und dann die schwarzen Heidelbeeren hinzufügen.
8. Den Teig in das Gastronorm-Backblech füllen und den Kuchen 60 Minuten im Ofen backen.
9. Den Kuchen abkühlen lassen.
10. Das Eiweiß steif schlagen und den Puderzucker hinzufügen.
11. Die Glasur auf den Kuchen streichen.
12. Die Mandeln und Pistazien hacken und über den Kuchen streuen.

Allergene

Milk

Nuts

Gluten

Egg



We preserve nature's gifts