

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

La Mancha

Für den Teig:

200 g gemahlene Mandeln
175 g Zucker
1 Beutel Citro-back
1 Prise Salz
100 g Mehl
1 TL Backpulver
4 Eigelb
2 EL Brandy (Branntwein)
7 EL Milch
5 Eiweiß
50 g halbe, abgezogene Mandeln

Zubereitung:

Für den Teig die gemahlene Mandeln mit Zucker, Citro-back, Salz, Mehl und Backpulver in einer Schüssel sorgfältig verrühren. In die Mitte eine Mulde drücken. Eigelb und Brantwein hineingeben. Mit dem Handrührgerät mischen und nach und nach die Milch zugeben, bis ein schwer reißender Teig entsteht. Eventuell noch etwas Milch zugeben.

Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen und locker unter den Teig ziehen.

Eine Springform von 24 cm Durchmesser großzügig mit Butter einfetten. Mit Semmelbröseln ausstreuen. Überflüssige Semmelbrösel ausschütten. Den Teig einfüllen und die Oberfläche glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 60 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Aus dem Ofen nehmen. In der Form leicht abkühlen, dann auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Den Tortenaufleger auf den Kuchen legen, und bei einem runden Tortenaufleger die halbierten Mandeln entlang des Randes garnieren. Bei einem rechteckigen Tortenaufleger zusätzlich halbierte Mandeln ober- und unterhalb der Längsseiten legen.