

Rüdiger G. Behrens

Tel.: 02594/840-94 40

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

info@tortenfoto.de

Mandelkuchen mit Rosapfeffer

Zutaten für 26er Springform

Für den Teig:

6 g getrocknete rosa Pfefferbeeren

280 g Mehl

1 Prise Backpulver

20 g Mandelstifte

250 g Butter

250 g Zucker

4 Eier

Für den Belag:

400 g reife Nektarinspalten

Für die Glasur:

70 g Honig

20 g geröstete Mandelstifte

20 g Krokant

Zubereitung:

Rosa Pfeffer sehr fein hacken. Das Pulver so sieben, dass die Hautteilchen zurückbleiben.

Mehl und Backpulver sieben und mit dem Pfefferpulver und den Mandelstiften mischen.

Weiche Butter schaumig rühren. Nach und nach Zucker und Eier unterrühren. Zum Schluss die Mehlmischung vorsichtig unterheben. Den Rührteig in der Springform verteilen. Die Nektarinspalten gleichmäßig darauf verteilen und leicht eindrücken.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 35 Minuten backen.

Für die Glasur den Honig mit 2 EL Wasser kurz erhitzen und den abgekühlten Kuchen damit abglänzen. Den Rand mit Krokant und Mandelstiften verzieren.