

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

MANDELTORTE

Zutaten:

Für den Mürbteig:

140 g Butter
30 g Puderzucker
1/2 Vanilleschote
1 Msp. Salz
1 Eigelb vom Deutschen Frisch-Ei
200 g Mehl

Für die Füllung:

750 g Butter
150 g Puderzucker
geriebene Schale einer Zitrone
2 Deutsche Frisch-Eier
150 g fein geriebene, geschälte Mandeln
30 g Mehl
eine Obstkuchenform, 26 cm Durchmesser mit 3
cm hohem Rand oder eine Springform gleicher Größe

Zubereitung:

Die Butter mit Zucker, Gewürz und Eigelb cremig verarbeiten und anschließend das Mehl schnell unterarbeiten, nicht zuviel kneten. Mind. 2 Stunden (besser über Nacht) den Teig im Kühlschrank ruhen lassen.

Zu einer runden Platte von 35 cm Durchmesser ausrollen und damit die Kuchenform auslegen. Mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen, mit Pergamentpapier auslegen und getrocknete Hülsenfrüchte einfüllen (damit der Rand nicht zusammenfällt). Bei 180°C den Teig etwa 20 Min. sehr hell vorbacken. Hülsenfrüchte und Papier entfernen.

Für die Füllung Butter mit Puderzucker und ger. Zitronenschale schaumig rühren und die Eier nacheinander zugeben. Dann die Mandeln und das Mehl kurz unterrühren. Die Masse in den vorgebackenen Mürbteigboden füllen und glattstreichen. Bei 190°C 40-45 Min. backen, bis die Oberfläche hellbraun ist.

Mit Puderzucker besieben oder mit Rum-Fondant glasieren.

Gesamt 20.000 kJ/4800 kcal