

Hier und heute

Mandel-Butterkuchen mit Brombeeren

Mandel-Butterkuchen ist ein wunderbar zeitloser Klassiker. Patissière Julia Floß backt ihn mit aromatischen Brombeeren. Köstlich!

Das Rezept

von Julia Floß für einen Kuchen

Zutaten für den Teig

- 2 Eier
- 250 g Zucker
- 200 g geschmolzene Butter + etwas Butter für die Form
- 1 Vanilleschote (Mark)
- 160 ml Vollmilch
- 240 g Mehl + etwas Mehl für die Form und die Brombeeren.
- 1 TL Backpulver
- ¼ TL Salz
- 125 g Brombeeren

Zutaten für den Belag

- 100 g Butter
- 75 g gehobelte Mandeln
- 100 Zucker
- 2 EL Mehl
- 2 EL Milch

Zubereitung

Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Eine Springform gründlich mit weicher Butter einfetten, mit Mehl bestäuben und ausklopfen.

Zucker und Eier zwei bis drei Minuten zusammen aufschlagen, bis die Masse heller und voluminöser wird. Nach und nach die flüssige Butter einlaufen lassen. Das Vanillemark und die Milch hinzufügen.

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen und in den Teig geben. Die Brombeeren waschen, trocken tupfen und in einer Schüssel mit 1-2 TL Mehl bestäuben. Die Brombeeren abklopfen und mit einem Teigschaber unter den Teig rühren. Den Teig in die Form füllen und die Backform auf die Arbeitsfläche klopfen, damit eventuelle Luftbläschen an die Oberfläche steigen. Den Kuchen 30 Minuten backen. Dabei beobachten, ob die Oberfläche zu dunkel wird.

Während der Kuchen im Ofen ist, Butter, Mandeln, Zucker, Mehl und Milch in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis sich am Rand kleine Bläschen bilden. Hitze etwas reduzieren und drei Minuten weiter rühren, bis die Masse eindickt.

Den Belag auf dem Kuchen verteilen, bis der gesamte Teig bedeckt ist und weitere 15 Minuten backen.

Den Kuchen in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen und am besten bei Raumtemperatur servieren.