

Mandel-Kuchen mit Amaretto-Ricotta-Füllung und Beeren-Topping

Stufe 3

Zubereitungszeit: 100 Min.
Ruhezeit: 8 Std.



Zutaten für den Teigboden:

1 Pck. Backpulver
6 tr Bittermandelaroma
5 Stck. Eier
300 g Margarine
100 g Mandelkerne, gemahlen braun
80 ml Milch
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
400 g Weizenmehl Typ 405
175 g Zucker

Zutaten zum Verzieren:

200 g Beeren (Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren, etc.)
6 Stck. Blüten, essbar nach Belieben
Minzblätter

Zutaten für das Beeren-Topping:

4 EL Amaretto
300 g Beeren, gemischt
40 g Zucker

Zutaten für die Füllung:

6 EL Amaretto
500 g Magerquark
400 g Ricotta
1 Pck. Sahnesteif
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
150 g Zucker

Außerdem:

für die Form Butter
für die Form Mehl



KitchenAid
Küchenmaschine
ARTISAN 175PS
in creme, 4,8 L



Kaiser
Springform La
Forme Plus mit
Rohrboden



Städter Backform
Tortengitter /
Kühlgitter Ø 32
cm Rund mit
Füßen



Kaiser Winkel-
Streichpalette



Kaiser Tortenbod-
enmesser mit
Distanzhalter



Kaiser
Teigschaber
Kaiserflex



Kaiser Inspiration
Teigschaber Set
3-teilig



Westmark
Passiersieb
Standard



WMF
Küchenwaage



GRAEF
Stabmixer HB
501 in weiß

1

Zuerst den Backofen auf 170 °C (Umluft 150 °C) vorheizen. Dann die KAISER La Forme Plus Springform (mit Rohrboden) fetten und mit Mehl ausstreuen.

2

Für den Mandel-Rührteig weiche Margarine oder Butter, Zucker, Vanille-Zucker, Salz und Bittermandelöl (Aroma) in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine 5 Minuten auf höchster Stufe cremig weiß rühren.

3

Die Eier für den Teig nacheinander etwa eine halbe Minute auf höchster Stufe einrühren. Mehl, Mandeln und

Backpulver mischen und in 2 Portionen zusammen mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig mit Hilfe eines Teigschabers in die vorbereitete Form geben und glattstreichen.

4

Den Kuchen auf mittlerer Schiene 40–45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter mindestens 8 Stunden ruhen lassen. Mit einem Messer am Rand des Kuchens (außen und in der Mitte) entlangfahren, Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen.

5

Für das Soßen-Topping: Beerenmischung in einem Mixbecher mit einem Stabmixer fein pürieren. Anschließend durch ein grobmaschiges Sieb streichen. 3 EL für die Füllung abnehmen und zurückstellen. Rest mit Zucker und Amaretto verrühren. Beeren-Topping kalt stellen.

6

Für die Füllung: Zucker, Sahnesteif, Vanille-Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen mischen. Ricotta, Magerquark und die zurückgestellten 3 EL Beerenmark zugeben, sofort zu einer geschmeidigen dickflüssigen Masse verrühren.

7

Mandel-Kuchen horizontal zwei- bis dreimal durchschneiden (Ungeübte schneiden den Kuchen nur zweimal durch). Den oberen Boden passgenau in die saubere Springform mit Rohrboden (wie beim Backen) legen. Schnittfläche mit 2–3 EL Amaretto beträufeln. Die Hälfte bzw. ein Drittel der Ricotta-Füllung darauf verteilen. Den nächsten bzw. die nächsten beiden Böden genauso auflegen, jeweils mit Amaretto beträufeln und mit Ricotta-Masse bestreichen. Zum Abschluss den unteren Boden auflegen.

8

Kuchen mindestens 4 Stunden kalt stellen, damit er durchzieht und schnittfest wird. Mit einem Messer am Rand des Kuchens (außen und in der Mitte) entlangfahren. Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Kuchen auf eine Tortenplatte stürzen. Rohrboden vorsichtig nach oben abziehen. Beerensoße über den Kuchen gießen, sodass sie an den Seiten herunterläuft.

9

Für die Garnitur (nach Belieben) Beeren, essbare Blüten und Kräuterblättchen (Minze oder Zitronenmelisse) auf dem Kuchen verteilen und an den Rand legen.

Die einzelnen Böden lassen sich einfacher einschichten, wenn sie unmittelbar vor dem Einschichten halbiert oder geviertelt werden. Die Schnittkanten beim Einschichten versetzen.