



Gefüllte Kuchen - Gevulde Koeken

Menge reicht für 14 Stück mit einem Durchmesser von 9 cm

- 400 g Weizenmehl glatt AT Type W480 / DE Type 405
- 200 g Staub-/Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Butter
- 2 EL Wasser

Füllung:

- 200 g Mandeln blanchiert
- 180 Staub-Puderzucker
- 50 g Roh-Marzipan
- Abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 Ei Gr. L
- ca. 2 EL Amaretto (alternativ Wasser)

TIPP: Anstelle der selbst gemachten Füllung könnt Ihr auch einfach Rohmarzipan verwenden.

weilers

- 1 Ei zum Bestreichen
- Blanchierte Mandeln für die Deko

Zubereitung Füllung:

Mandeln reiben, Marzipan reiben, (das geht am besten, wenn Du es ca. 1 Stunde in das Tiefkühlfach legst) oder ganz klein schneiden und zusammen in eine Schüssel geben. Den Staubzucker darüber sieben, das Ei und die 2 EL Amaretto (Wasser) dazugeben. Alles mit einer Gabel zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Das dauert, aber es geht. Ihr könnt auch alles in einen Mixer geben. Es soll auf jeden Fall eine nicht allzu flüssige Masse entstehen. Sie soll sich gut auf die Teigscheiben setzen lassen, ohne dass sie gleich verrinnt. Sollte die Masse zu fest sein, entweder noch etwas Amaretto (Wasser) dazugeben – zu flüssig noch etwas geriebene Mandeln.

Zubereitung Teig:

Die Zutaten für den Teig rasch zu einer Art Mürbteig verarbeiten. Dieser ist allerdings viel weicher. In Frischhaltefolie einwickeln und ca. 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Zwischen zwei Bögen Backpapier die Hälfte des Teigs mit dem Nudelholz 3 mm dick ausrollen.

14 Kreise mit einem Durchmesser von 9 cm ausstechen.

Nicht zu knapp nebeneinander, sie gehen noch ordentlich auf, auf ein, mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Ca. 2 TL der Mandelmasse in die Mitte des Teigkreises geben.

Nun die zweite Hälfte des Teiges ausrollen und ebenfalls 14 Scheiben ausstechen. Diese nun vorsichtig auf die mit der Mandelmasse belegten Scheiben legen. Die Ränder leicht andrücken. Mit einer Gabel rundherum ein Muster eindrücken.

Die Oberseite mit einem verquirlten Ei bestreichen und eine Mandel in die Mitte legen. Nun die „Kuchen“ auf mittlerer Schiene bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 15 min goldbraun backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Gutes Gelingen wünscht Euch,

Eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.