



Kulinarische Zeitreise auf Schloss Hof

Mandelkuchen *nach barockem Rezept*

Zutaten

Kuchen

- ❖ 10 dag Thea
- ❖ 15 dag Zucker
- ❖ 5 Eidotter
- ❖ 12 dag geriebene Mandeln
- ❖ 1 ½ Rippen Schokolade
- ❖ Zitronenschale
- ❖ 3 Eiklar

Fülle

- ❖ 10 dag Haselnüsse
- ❖ etwas Zucker
- ❖ 1/4l Schlagobers

Zubereitung:

Mandelkuchen

Thea mit Zucker abtreiben, nach und nach Dotter, geriebene Mandeln, Schokolade und Zitronenschale dazugeben und Schnee unterheben.

Daraus werden 2 Blätter gebacken, jedes durchschnitten, mit Fülle versehen und - wenn gewünscht - mit Schokoladeglasur überzogen.

Fülle

Haselnüsse abziehen, mit Zucker brennen, fein reiben, mit 1/4l Schlagobers vermischen, nach Geschmack nachzuckern.