

Trophy-Cake

Der süsse Mandelteig harmoniert perfekt mit säuerlichen Äpfeln. Ein Gaumenschmaus für die ganze Familie.

Zutaten für eine unausgezogene
Cakeform

Amarettimasse:

200 g geschälte, gemahlene Mandeln
100 g Zucker
2 Eiweiss (nicht steifschlagen)
1 Briefchen Bourbon-Vanille-Zucker

Für die Amarettimasse alle Zutaten vermischen und auf den Boden der mit Backpapier ausgelegten Cakeform ausstreichen.

Mandelbutterteig:

85 g Zucker
85 g Butter
2 grosse Eier
80 g geschälte, gemahlene Mandeln
1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
50 g Weissmehl
1 Prise Salz
1 säuerlicher Apfel (z. B. Braeburn)

Für den Teig Zucker und Butter schaumig schlagen, Ei um Ei unterrühren. Mandeln, Zitrone, Weissmehl und Salz schonend einarbeiten. Den Teig auf den Amarettiboden geben und ausstreichen. Den Apfel schälen und entkernen, in feine Schnitze schneiden und auf die Teigmasse legen.

Streusel:

30 g Butter
30 g Zucker
40 g Mehl

Für die Streusel Butter, Zucker und Mehl von Hand mischen und gut durchkneten, bis schöne, nicht zu feine Brösmeli entstehen. Über die Aprikosen streuen.

Den Kuchen bei 190° Grad Umluft etwa 40 Minuten backen. Auskühlen lassen und bei Belieben mit Puderzucker bestreuen.



Weintipp: Dazu passt ein süsser, aromatischer Weisswein, am besten aus Italien. Es gibt aber auch wunderschöne Weine aus Deutschland oder Österreich.

Aus unserem Sortiment:

Rigoletto, Santa Cristina, Veneto

Welschriesling, Böheim, Österreich

Riesling Tradition, Robert Weil, Rheingau