

Brombeer-Krokant Kuchen vom großen Ofenzauberer „James“ von Pampered Chef®



Abbildung 1 Ofenzauber James Kuchenrezept - Brombeer-Krokant Kuchen

Zutaten Kuchenboden:

3 Eier

180 g Zucker

200 g Sahne

½ Fläschchen Buttervanille

250 g Mehl Type 405

1 P. Backpulver

Zutaten Kuchenbelag:

500 g Brombeeren

220 g Butter zimmerwarm

4 EL Milch

180 g Zucker

200 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

Eier, Zucker, Sahne und Buttervanille im Thermomix® 1 Minute/Stufe 4 verrühren

Mehl und Backpulver vermischen und in den Mixtopf geben 20 Sekunden/Stufe 2,5 verrühren

Den großen Ofenzauberer dünn mit Rapsöl einfetten und den Teig darauf geben und glattstreichen

Auf den Teig die Brombeeren gleichmäßig verteilen

Der Backofen ist auf 200°C/Umluft vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/12 Minuten backen

In der Zwischenzeit den Kuchenbelag herstellen

Zimmerwarme Butter, Milch und Zucker in den Thermomix[®] geben und 3 Minuten/37°C/Stufe 3 auflösen und danach die Mandeln einfüllen und mit einem Schaber/Scraper unterheben

Sobald der Kuchenboden fertig gebacken ist die Buttermasse darauf geben und mit dem kleinen Streicher glattstreichen und nochmals für weitere 12 Minuten in den Backofen geben und goldgelb backen.

Vor dem anschneiden den Kuchen völlig abkühlen lassen.

Ich wünsche viel Spaß beim nachbacken und guten Appetit

Martina Ziehl mit Pampered Chef[®]

www.ziehl.shop-pamperedchef.de