

## Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, den 11.08.2023

**Gefüllter Brombeerkuchen mit Mandelkruste**

**Für 12 Stücke**

### Zutaten:

#### Für die Brombeercrème

250 g Brombeeren  
3 Eier (Größe M)  
50 g Butter  
4 EL Schlagsahne  
2 EL Zitronensaft

#### Für den Mürbeteig:

150 g kalte Butter  
300 g Weizenmehl (Type 405)  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 TL Backpulver  
2 Eier (Größe M)  
125 g Zucker

#### Für die Mandelkruste:

100 g Butter  
75 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
100 g Schlagsahne  
100 g Mandelblättchen

#### Für die Dekoration:

200 g Brombeeren  
200 g Schlagsahne  
1 Pck. Vanillezucker

#### Außerdem:

Schlagkessel mit Standring oder Porzellanschüssel  
Springform (Ø 24 cm)  
Weiche Butter für die Form  
Backpapier für die Form  
Mehl zum Bearbeiten  
Kuchenrolle  
Spritzbeutel mit Sterntülle

#### Zubereitung:

1. **Für die Brombeercrème** Brombeeren verlesen, kalt abbrausen und in einen Rührbecher geben. Beeren mit einem Schneidstab fein pürieren.
2. Beerenpüree mit Hilfe einer kleinen Kelle durch ein feines Sieb in einen Schlagkessel (oder eine hitzebeständige Porzellanschüssel) passieren.
3. Butter in Stückchen schneiden. Butter, Eier und 4 EL Sahne zum Püree geben über auf ein siedend heißes Wasserbad setzen.
4. Brombeercrème unter Rühren über dem siedenden Wasserbad 10-15 Minuten andicken lassen, dabei ständig mit einem Silikonschaber rühren.
5. Creme vom Wasserbad nehmen, mit Zitronensaft abschmecken und beiseitegestellt abkühlen lassen.
6. **Für den Mürbeteig** Butter in Stückchen schneiden. Mehl, Salz, Vanillezucker und



Backpulver in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen durchrühren. In die Mitte eine Mulde ins Mehl drücken.

7. Zucker und Eier in die Mulde geben und die Butterstückchen auf dem Mehl verteilen. Nun mit der Hand von der Mitte aus beginnend alles rasch zu einem Teigklumpen kneten.

Diesen in Frischhaltefolie einpacken und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

8. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 24 cm) fetten und den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Formenrand dünn mit Mehl bestreuen.

9. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa zwei Drittel des Teiges rund (Ø 28 cm) ausrollen und in die Form legen, dabei einen Rand formen.

10. Die ausgekühlte Brombeercreme gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

11. Restlichen Teig ebenso rund (Ø 26 cm) ausrollen, damit den Kuchen abdecken, dabei die Ränder übereinanderschlagen und leicht zusammendrücken.

12. Im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 15 Minuten backen.

13. Inzwischen **für die Mandelkruste** Butter, Zucker, Vanillezucker und Sahne in einen kleinen Topf geben, unter Rühren aufkochen und bei milder Hitze 1 Minute kochen.

14. Mandeln unterrühren und die Masse beiseitestellen, dabei ab und zu umrühren.

15. Den Kuchen nach den 15 Minuten Backzeit aus dem Ofen nehmen und die lauwarme Röstmasse mit einem Spachtel, Palette oder Schaber auf dem Teig verstreichen.

16. Kuchen weitere 15 Minuten goldbraun backen. Brombeerkuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

17. **Für die Dekoration** den Kuchen auf eine Platte setzen. Brombeeren abbrausen, abtropfen lassen und trockentupfen.

18. Sahne und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührers steifschlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Torte spritzen. Mit Brombeeren dekorieren.