



# Mandelcreme

Für 8 Personen  
Vorbereitungszeit: 20 Minuten  
Backzeit: 50 Minuten  
Ruhezeit: 2 Stunden

4 Eier  
100 g Zucker  
1 EL Wasser  
100 g fertige Praliné-Masse  
(ersatzweise dunkler Nougat)  
80 g Butter  
80 g Mehl  
450 ml Milch  
1 Prise Salz

Runde Backform, 24 cm  
Durchmesser, aus Silikon oder  
mit Backpapier ausgelegt.

Backofen auf 150 ° C vorheizen.

Eigelb vom Eiweiß trennen. Die Eidotter mit Zucker und Wasser zu einer hellen Masse aufschlagen. Die Praliné-Masse und anschließend die geschmolzene Butter dazugeben. Mehl und Salz unterrühren. Einige Minuten kräftig weiter aufschlagen. Nach und nach die Milch unter Rühren eingießen. Das Eiweiß steif schlagen und mit einem Schneebesen unter den Teig heben. Die Masse in die gebutterte Form gießen, mit einem Messer die Oberfläche glattstreichen und für 50 Minuten in den Ofen schieben. Beim Herausnehmen ist der Kuchen noch etwas weich. Bevor er daher aus der Form genommen werden kann, muss er mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen. Danach ist er fest.

## *Und noch ein Tipp*

Den Mandelcreme-Kuchen mit fertigem Krokant bestreuen. Man kann ihn auch mit ganzen, karamellisierten Haselnüssen verzieren.



# *Zitrone-Mohn-Torte*

Für 8 Personen  
Vorbereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: 50 Minuten  
Ruhezeit: 2 Stunden

4 Eier  
150 g Zucker  
125 g Butter  
125 g Mehl  
30 g Mohnsamen  
400 ml Milch (Raumtemperatur)  
2 Zitronen  
1 Prise Salz

Runde Backform, Durchmesser  
24 cm, aus Silikon oder mit  
Backpapier ausgelegt

Backofen auf 150 °C vorheizen.

Die Eidotter vom Eiweiß trennen. Eigelb mit Zucker zu einer hellen, schaumigen Masse aufschlagen. Butter schmelzen und unter die Ei-Zucker-Masse rühren. Mehl, Mohnsamen und Salz hinzufügen. Einige Minuten mit dem Schneebesen schlagen, dabei nach und nach die Milch zugeben. Zesten von den Zitronen nehmen und den Saft auspressen. Die Zesten und 100 ml Zitronensaft in den Teig geben. Eiweiß steif schlagen und mit dem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben.

Teig in die gebutterte Form gießen und an der Oberfläche mit einem Messer glätten. 50 Minuten im Ofen backen. Beim Herausnehmen ist der Teig noch verhältnismäßig weich. Bevor er aus der Form genommen wird, mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen, damit er fest wird. Kühl servieren.

## *Und noch ein Tipp*

Mit einigen Zitronenfilets verzieren und mit Mohnsamen bestreuen. Alternativ eine Glasur anrühren. Dazu 300 ml gut gekühlte Sahne (35 %) mit 150 g Mascarpone aufschlagen, bis eine dickliche Creme entsteht. Anschließend 45 g Zucker unter ständigem Schlagen nach und nach einrieseln lassen.