

# Abgerührte Mandelcreme

## ZUTATEN

200 g Mandeln  
1 EL Butter  
 $\frac{1}{2}$  l Sahne  
 $\frac{3}{4}$  l Milch  
2 Beutel Vanillepuddingpulver  
6 Eier  
125 g Zucker

Die Mandeln mit heißem Wasser begießen, etwas stehen lassen, dann die braunen Schalen abziehen. Die Mandeln halbieren, in einer großen Pfanne in der heiß gewordenen Butter anrösten, abkühlen lassen, fein mahlen oder im Zerkacker zerkleinern. Die Milch mit der Sahne aufkochen lassen, das Puddingpulver nach Vorschrift mit etwas Milch und einem Löffel Zucker verquirlen, in die kochende Milch gießen, gut mit dem Schneebesen verrühren und einmal aufkochen lassen. Sechs Eidotter, mit 125 g Zucker weißschaumig gerührt, dazugießen und rasch verrühren, aber nicht mehr kochen lassen. Schließlich die gemahlenden Mandeln und den steifen Schnee der sechs Eier darunterziehen.

# Sirupkuchen oder Braune Kuchen

## ZUTATEN

500 g Zucker  
500 g Sirup  
500 g Butter  
1250 g Mehl  
20 g Pottasche  
1 EL gemahlener Zimt  
1 EL gemahlener Kardamom  
125 g Sukkade  
250 g gemahlene Mandeln  
1 Zitrone

Die Butter zerlassen, den Sirup dazugeben, Pottasche sehr fein verstoßen und zugeben, dann alles mit Zucker, Gewürz, Mandeln und Mehl verkneten, den Teig zugedeckt mindestens über Nacht rasten lassen, dann so dünn wie möglich ausrollen, beliebig ausstechen und braun backen. Mit abgezogenen, halbierten Mandeln dekorieren.