

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 Zerhacker 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 gemahlenen 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.