

Mandelkrokantkuchen

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

2 1/3 T Weizenmehl
1 T Kartoffelmehl
1 T Wasser
1 Pk (100 g) gehackte Mandeln
1 Pk (100 g) gestiftelte Mandeln
1/2 W Hefe
1 T Zucker
2/5 Pk (200 g) Margarine
1/2 Zitrone
1 EL Zimt
1 TL Salz
Öl

- In das Mehl eine Vertiefung drücken, darin mit etwas Wasser und 1 EL Zucker die Hefe auflösen.
- 15 min. gehen lassen.
- Mit dem restlichen Wasser, dem Salz und 2 EL (60 g) Margarine etwa 10 min kneten.
- Eine viertel Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- Ein Backblech einfetten.
- Den Teig erneut durchkneten und eine weitere viertel Stunde gehen lassen.
- Die restliche Margarine mit dem Saft der Zitrone, dem Zimt und dem restlichen Zucker erwärmen, bis der Zucker geschmolzen ist, dann die Mandeln unterheben.
- Das Backblech mit dem Hefeteig auslegen, dabei einen Rand hochdrücken.
- Bei 50° C im Backofen noch einmal 5 min gehen lassen.
- Den Mandelbelag darauf verteilen, eine halbe Stunde bei 190°C backen.

