

Vanillecake mit caramelisierten Mandeln



ZUTATEN

Ergibt etwa 15 Stück

200 g Zucker (1)
200 g Mandelstifte
1 Vanillestängel
200 g Butter weich
6 Eigelbe
6 Eiweisse
1 Prise Salz
180 g Zucker (2)
250 g Mehl
4 Esslöffel Mandelblättchen zum Bestreuen
Butter und Mehl für die Form

Den Zucker (1) in einer Pfanne goldbraun caramelisieren, dann die Mandelstifte beifügen und alles gut verrühren. Die caramelisierten Mandeln auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

Eine Cakeform von 30 cm Länge sehr grosszügig ausbuttern und mit Mehl ausstäuben. Kühl stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Vanillestängel der Länge nach aufschneiden und mit den herausgekratzten Samen und der Butter in eine Schüssel geben. Alles während 10 Minuten sehr luftig aufschlagen. Zuletzt Eigelb unterrühren.

Den ausgekühlten Mandelkrokant in Stücke teilen und in einen Gefrierbeutel geben. Mit einem Wallholz mittelfein zerkleinern.

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Dann den Zucker (2) nach und nach unter stetigem Rühren unterziehen; dabei so lange weiterschlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und der Eischnee schön glänzt.

Das Mehl sieben. Mehl und Eischnee abwechselungsweise sorgfältig unter die Butter-Ei-Masse heben. Zuletzt das Mandelkrokant unterheben. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Den Cake im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 50 Minuten goldbraun backen. Unbedingt die Nadelprobe machen. Den Kuchen herausnehmen, etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann den Rand mit einem Messer sorgfältig lösen und den Cake auf ein Kuchengitter stürzen. Auskühlen lassen.