



Rezept: Szekler-Kuchen von Karin Scheiner

Zutaten für den mürben Teig:

- 210 g Mehl
- 140g Butter
- 70g Zucker
- 1 Ei

Zutaten für die Fülle:

- 210g Zucker
- 210g Gemahlene Walnüsse (Mandeln)
- 4 Eier
- 1 Vanillin
- Etwas geriebene Zitronenschale
- Marmelade, fest, säuerlich schmeckend (Ich mische in der Regel Preiselbeeren mit Johannisbeerenmarmelade. Meine Schwägerin nimmt Himbeeren Marmelade)



Zubereitung:

- Der Teig wird zu einem mürben Teig verarbeitet, geknetet.
- Danach ruht er, während die Fülle zubereitet wird.
- Die Eier werden getrennt in Eidotter und Eiweiß.
- Das Eiweiß wird zu festem Eischnee gerührt. (Ich teile die 210g Zucker für den Eischnee und die Eidotter auf.)
- Die 4 Dotter mit dem Zucker, dem Vanillin schaumig gerührt und die gemahlene Nüsse hinzugegeben.
- Den Eischnee in die Masse unterheben.
- Den Teig ausrollen, im Backblech ausbreiten, und mit einer festen Marmelade bestreichen.
- Darauf die Nussfülle streichen.
- Backzeit.30-35 min. Temperatur: 180°C
- Der Kuchen wird handwarm/warm in kleine Stücke aufgeschnitten. Sie können viereckig sein oder rautenförmig.