Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Mandel-Butterkuchen & weihnachtliches Mandarinensorbet

Zutaten:

- **Für 1 Liter Sorbet**
- 750 ml frisch gepresster Mandarinensaft
- 100 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 1 frisches Eiweiß
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Sternanis
- 2 Stangen Zimt
- Wer möchte: 2 cl Weinbrand

- **Für den Kuchen (ca. 16 Stück)**
- 375 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 ml Milch, lauwarm
- 75 g Butter, weich
- 1 Ei

- **Für den Belag**
- 100 g Butter
- 4 EL Holundersirup
- 100 g Zucker
- 100 g gehackte Mandeln oder gehobelte Mandeln
- Außerdem: Butter für das Blech

Zubereitung

Für den Hefeteig Mehl und Hefe in einer Schüssel mischen. Alle anderen Zutaten zugeben und den Teig ca. 3

Minuten mit den Knethaken des Handrührgerätes gut verkneten. Gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Das Backblech einfetten und den Teig darauf ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und nochmals zugedeckt gehen lassen.

Für den Belag die Butter mit dem Sirup verrühren. Die Buttermischung mit einem kleinen Löffel portionsweise auf dem ausgerollten Teig verteilen. Die Hälfte des Zuckers und anschließend die Mandeln mit dem restlichen Zucker darüberstreuen. Den Butterkuchen backen: Ober-/Unterhitze 170 °C Backzeit: 20-25 Minuten.

Für das Sorbet 100 ml Wasser mit 100 g Zucker, 2 Sternanis und 2 Zimtstangen aufkochen. Topf beiseite stellen und abkühlen lassen. Sternanis und Zimtstangen aus dem Sirup nehmen. Den Sirup und 1 Eiweiß mit dem Mandarinensaft in ein hohes Gefäß geben und 1 Minute mit dem Pürierstab mixen. Die Masse in eine Eismaschine geben und frieren. Oder in ein flaches Behältnis geben und im Tiefkühler frieren. Dabei alle Stunde mit dem Pürierstab durchmixen.

Tipp: Ist das Sorbet cremig gefroren, kann es noch mit 2 cl Weinbrand abgeschmeckt werden.

Den Kuchen in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestreuen. Dazu eine Kugel Mandarinensorbet geben. Wer will, kann noch Kirschkompott oder eingelegte Cranberries dazu reichen.