

## Sonntagskuchen

Roman Schäfer

Freitag, den 16.02.2024

### Mandel-Kuchen (Financiers) mit Amarenakirschen und Mascarpone Für ca. 6-8 Stücke

#### Zutaten

##### Für den Kuchen

70 g Butter  
70 g Mandeln, gemahlen  
45 g Weizenmehl (Type 405)  
2 TL Backpulver  
130 g Puderzucker  
etwas Salz  
4 Eiweiß (Größe M)  
etwas Zitronensaft  
etwas Mandellikör  
100 g Amarenakirschen  
(a. d. Glas, abgetropft und halbiert)

##### Für das Topping

125 g Mascarpone  
125 g Magerquark  
40 g Puderzucker  
1 Schuss Zitronensaft  
100 g Schlagsahne  
40 g Amarenakirschen  
(a. d. Glas, abgetropft und halbiert)

##### Außerdem

Springform (Ø 16 cm)  
Fett für die Form  
Einmalspritzbeutel  
St. Honoré-Tülle

#### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 16 cm) fetten.
2. **Für den Kuchen** Butter in einen kleinen Topf geben und zerlassen. Topf von der Kochstelle nehmen.
3. Mandeln, Mehl, Backpulver und Puderzucker in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen mischen.
4. Eiweiß, Zitronensaft, Amaretto und Butter zufügen mit dem Schneebesen glattrühren. Die Masse in der vorbereiteten Form verteilen und die Amarenakirschen gleichmäßig darauf verteilen.
5. In der Form im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 45 Minuten backen (Stäbchenprobe).
6. Financier in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.
7. Inzwischen **für das Topping** Mascarpone, Quark, Puderzucker und Zitronensaft und Sahne in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Das aufgeschlagene Topping in einen Dressierbeutel mit einer St. Honoré-Tülle füllen.
8. Den Financier nach dem Auskühlen aus der Form lösen und umdrehen so dass die saftige Kirschseite oben liegt.
9. Topping in geraden Linien auf die Oberfläche des Financiers aufdressieren. Dabei leicht über den Rand gehen. Mit einer Teigkarte einmal komplett am Rand entlang streichen, dabei die Teigkarte im rechten Winkel halten.
10. Halbierte Amarena-Kirschen auf das Topping verteilen und vor dem Verzehr 1 Stunde kaltstellen.

