



## SÄ¼ÄŸ-salzige Geschmacksbombe: Mandel-Brownies mit Fleur de Sel [Buchvorstellung]

### Description

Mandel-Brownies... unlogisch, ich weiÄŸ, ist doch eigentlich viel Schokolade Voraussetzung fÄ¼r die klebrigen Teilchen. Aber ich nenne diesen Mandelkuchen trotzdem „Brownies“, weil er von der Zubereitung und der Konsistenz her sehr daran erinnert. Und das ist absolut positiv gemeint (groÄŸe [Brownie-Liebe...](#))! Halt nicht mit Schokolade, sondern mit Mandeln... wisst Ihr, was ich meine? öŸ~€

Das Rezept stammt aus [„Reisehunger“](#) von Nicole Stich. Das Buch stelle ich Euch weiter unten ausÄ¼hrlicher vor.



saftige Mandel-Brownies



supersaftige Mandel-Brownies



salzige Mandel Brownies;  
Mandel-Brownies mit Fleur de Sel  
Recipe Type: Kuchen, Brownies  
Author: Schokohimmel

... ein superschneller Mandelkuchen, der das Prädikat „Brownies“ verdient  
Ingredients

- 50 g ganze Mandeln
- 75 g Butter
- 225 g Zucker
- 3 Eier
- 1 EL Amaretto
- 200 g gemahlene Mandeln
- 50 g Mehl
- 1/2 TL feines Meersalz
- 1/4 „ 1/2 TL Fleur de Sel

### Instructions

1. Den Backofen auf 180° vorheizen und die Backform mit Backpapier auslegen. Die ganzen Mandeln hacken.
2. Die Butter vorsichtig in einem weiten Topf schmelzen, dann vom Herd nehmen. Zuerst den Zucker, dann die Eier und den Amaretto einrühren. Nun kommen noch die gemahlene Mandeln dazu. Ich habe es einfach mit einem Schneebesen gemacht.
3. Zuletzt fügen Sie das Mehl und das feine Meersalz hinzu.
4. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen. Mit den gehackten Mandeln und Fleur de Sel bestreuen und ab in den Ofen damit. Da bleibt er ca. 35-45 Minuten.
5. Den Kuchen einige Minuten in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form heben und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Serving size: 20x20 cm-Backform

### Notes

Ich habe die Zutatenmenge halbiert und die Hälfte des Teiges in zwei 10x10 cm Backformen gebacken. Die Backzeit betrug bei mir ca. 15 Minuten.

Ich bin schwer begeistert, denn ich habe selten bessere „Brownies“ ohne Schokolade gegessen. Sie sind süß, mandelig, saftig... in einem Wort: OBERLECKER. Und diese leicht salzige Note durch das Fleur de Sel... ich mag's einfach total gern. Am besten probiert Ihr es selber aus. Lasst es Euch diese kleine Mandel-Dröhnung schmecken!

Jedenfalls schicke ich dem lieben Kuchenbäcker-Tobi, den ich letztes Jahr beim [Halloren-Pralinen-Workshop](#) kennengelernt habe, diese einfachen, aber köstlichen Brownies als [kleinen Geburtstagskuchen](#) über. Alles Gute noch mal an dieser Stelle – und feier schön!

## Buchvorstellung

Eins vorab: Ich bin ein bisschen in dieses Buch verliebt. Es weckt definitiv Fernweh! Denn die Autorin und Food-Bloggerin Nicole Stich stellt nicht nur viele herzhafteste und süße Rezepte aus verschiedenen Regionen der Welt vor (USA, Portugal, Frankreich, Italien, Griechenland, Türkei, Dubai und Singapur), sie gibt auch wirklich tolle Insider-Reisetipps. Und das ganz persönlich und in Form von witzigen Anekdoten mit Einheimischen. Das macht es lebendig, authentisch und zu einem

absoluten Lesegenuss. Das ein ums andere Mal wünscht man sich, man hätte mit am Tisch gegessen ö™, .

Jedes Rezept ist toll bebildert und Schritt für Schritt einfach erklärt. Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts: Alles ist dabei. Hinzu kommen appetitanregende Fotos aus den Ländern selbst – z.B. vom Markt. Da ich in fremden Ländern und Städten auch immer direkt die Märkte besuche, mag ich solche Details besonders ö™, .



Reisehunger

„Reisehunger“ hat eine hohe Qualität, weil nicht nur der Inhalt, sondern auch die grafische Aufmachung und der Einband absolut ansprechend sind. Für mich als absoluter Bäcker-Fan eine Bereicherung meines Koch- und Backbuch-Regals.

Leider habe ich noch nicht mehr ausprobiert als diesen Mandelkuchen (der übrigens aus Portugal stammt), aber glaubt mir: Ich habe komplett alles durchgestöbert, und jetzt ist das Buch ist und über „bepflastert“ mit Post-its. Gerade auch die herzhaften Gerichte machen Lust aufs Nachkochen. Bald teste ich den Bohnensalat (auch aus Portugal) und den Fischeintopf mit Kichererbsen (ebenfalls aus Portugal – ich wusste bisher gar nicht, dass ich eine solche Portugal-Affinität habe ö™).

Auf einen Blick:

[Reisehunger, Nicole Stich, 240 Seiten, Hardcover, 24,99 €](#)

\*Der GU-Verlag hat mir dieses Buch als Rezensionsexemplar zur Verfügung gestellt. Herzlichen Dank dafür!

## Category

1. Brownies & Blondies
2. Kuchen
3. Produkttests & Buchrezensionen

## Tags

1. Amaretto
2. Brownies
3. Buchrezension
4. Fleur de Sel
5. Mandelkuchen
6. Mandeln

**Date Created**

3. Mai 2015

**Author**

schokohimmel

default watermark