



Broccoli - Mandelkuchen

	Für den Vollkorn-Mürbeteig:
250 g	Dinkel Vollkornmehl
115 g	Margarine
80 ml	Kaltes Wasser
½ TL	Salz
1 EL	Apfelessig
½ TL	Backpulver
	Für den Belag:
750 g	Broccoli
	Für den Mandel-Guss:
80g	Mandelfrischcreme
170 ml	Mandel-Cuisine (Mandelsahne)
15g	Speisestärke
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung für 4 – 5 Portionen:

Das Rezept bezieht sich auf eine konische runde Form von 22 – 24 cm und 2 cm Höhe.

Für den Mürbeteig alle Zutaten kurz zusammenkneten und zum ruhen in den Kühlschrank legen. Die Hälfte des Mürbeteigs für den Boden ausrollen und bei 180°C ca. 10 Minuten vorbacken.

Den Broccoli putzen, die Röschen vom Stiel schneiden und diese bissfest dämpfen. Danach mit kaltem Wasser kurz abbrausen, damit sie die Farbe behalten und bissfest bleiben.

Für den Mandel-Guss alle Zutaten zu einer glatten Creme zusammen rühren und kräftig würzen.

Den restlichen Mürbeteig zu einem schmalen Streifen ausrollen und damit den Rand auslegen. Nun den Mandel-Guss auf dem Mürbeteig verteilen und die Broccoli Röschen dicht neben einander setzen.

Im Backofen bei 200°C ungefähr 35 Minuten backen.

