

Mandel-Käseküchlein mit Pflaumen

Zutaten für die Küchlein (für 4 Personen):

- 75 g Butter
- 150 g gemahlene Mandeln
- 120 g Kokosblütenzucker
- 200 g Schmand
- oder: saure Sahne
- 1 EL Speisestärke
- 1 Ei
- 1 Vanilleschote
- 1 Bio-Zitrone

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Darauf Backringe mit einem Durchmesser von 6-8 cm setzen. Butter in einen Topf geben und zerlassen. Gemahlene Mandeln und etwas weniger als zwei Drittel des Kokosblütenzuckers in eine Schüssel geben und die Butter dazugeben. Alles gut vermengen. Den Teig in die Ringe füllen und flach andrücken, sodass eine Schicht von 1-2 cm entsteht. Die Mandelböden 7 Minuten im Ofen garen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Schmand in eine Schüssel geben und Ei, Speisestärke und den restlichen Kokosblütenzucker hinzufügen. Die Zitrone gut abwaschen, die Schale abreiben und den Saft ausdrücken. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die vorbereiteten Zutaten zum Schmand geben und alles mit einem Pürierstab kurz mixen. Die Creme in die Backringe auf die Mandelböden gießen. Die Küchlein im Ofen nochmals 15-20 Minuten backen. Backringe entfernen und die Küchlein abkühlen lassen.

Zutaten für die Pflaumen:

- 500 g frische Pflaumen
- 50 g Kokosblütenzucker
- 100 ml Kirschsafte
- 0,5 Vanilleschote
- 0,5 Zimtstange
- 1 TL Speisestärke
- 0,5 Bio-Orange
- 0,5 Bio-Zitrone

Pflaumen entkernen und in Spalten schneiden. Kokosblütenzucker in eine Pfanne geben und karamellisieren. Mit Kirschsafte ablöschen. Zimtstange und Vanilleschote in den Sud legen und alles bei milder Hitze köcheln lassen. Zitrone und Orange ausdrücken und den Saft in eine separate Schüssel geben. Speisestärke unterrühren, dann den Sud zum Kirschsafte in die Pfanne geben. So lange köcheln lassen, bis die Trübstoffe der Speisestärke verschwunden sind. Die Pflaumen hinzufügen. Alles kurz aufkochen, dann die Pfanne vom Herd ziehen und mit etwas Abrieb der Zitrusfrüchte würzen. Die Pflaumen im Sud etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Zum Anrichten:

- Schmand
- 2 Zweige Minze

Minze waschen, trocknen und die Blätter von den Stielen zupfen. Etwas Schmand auf Teller streichen. Die Pflaumen im Halbkreis darauf legen. Daneben das Küchlein platzieren. Den Sud aus der Pfanne über die Pflaumen träufeln und mit Minzblättern garnieren.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 17.12.2023

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen