Kuchen aus Pinienkernen, süß-saurer Tomate und Tikka masala



Zutaten

4

300 g Knetteig
120 g Butter
100 g Mandelpulver
100 g Puderzucker
3 Eier
175 g kandierte Früchte (Kirschen, Orangen, Engelwurz)
60 g Sultaninen (6 Stunden eingeweicht)
80 g Armagnac
40 g Bresc Tikka masala
120 g Pinienkerne
150 g Frischkäse
20 g Bresc Tomaten Chutney
16 Bresc Süßsaure Kirschtomaten Knoblauch Petersilie
Kresse
Stiefmütterchen

Knetteig:
250 g Mehl
125 g Butter
1 Ei
15 g Kristallzucker
5 g Salz
0,4 dl Wasser

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras 1100g



Bresc Tikka Masala 450g



Bresc Tomaten-Chutney 1000g

Zubereitung

Den Teig zu einem Kreis von 2 Millimetern Dicke ausrollen. Um das Nudelholz rollen und über dem Ring wieder abrollen. Die Innenseite des Rings mit dem Teig auslegen. In einer Schüssel die weiche Butter glatt rühren und Puderzucker, Mandelpulver und dann die Eier nacheinander unterrühren. Die kandierten Früchte und die in Armagnac eingeweichten Sultaninen hinzufügen. Mit den Tikka-Masala-Gewürzen abschmecken. Den Backofen auf 200 □ vorheizen. Den Teigboden einstechen, die Füllung darauf geben und glatt streichen. Die Oberfläche in gleichmäßigen Abständen entlang des Randes mit den Pinienkernen belegen. Dazwischen die marinierten und abgetropften Kirschtomaten legen. Pinienkerne leicht in die Füllung drücken und den Kuchen für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Temperatur auf 170□ zurückschalten und den Kuchen 20 Minuten weiterbacken. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Das Tomaten-Chutney mit dem Frischkäse mischen. Den Ring entfernen und mit einer Quenelle aus Chutney-Frischkäse, Kresse und Stiefmütterchen garnieren.

Knetteig:
Das Mehl sieben und in der Mitte eine Vertiefung machen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und das Ei, den Zucker und das Salz in die Vertiefung geben. Alles zusammen mischen und gut umrühren. Wasser hinzufügen. Den Teig glatt kneten und in Frischhaltefolie wickeln und vor der Verwendung einige Stunden ruhen lassen.