Malake Badam – Persischer Butterkuchen



Malake Badam ist die persische Variante eines Butterkuchens. Der Teig wird mit Kardamom verfeinert. Das Topping aus Butter, Honig, Sahne, Zucker und Safran-Mandeln ist recht süß, aber sehr lecker. Sehr unkomplizierte Zubereitung.

24 Stücke

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 40 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 125 g Puderzucker
- ½ TL Kardamom, gemahlen
- 200 g weiche Butter (oder 170 g Öl)
- 2 Eier (Gr. L)
- 100 g Sahne

375 g Mehl
½ TL Backpulver

Für das Safranwasser

¼ TL gemahlenen Safran
¼ TL Zucker
2 EL Wasser, kochend

Für den Mandelbelag

75 g Butter
75 g Zucker
50 g Sahne
150-200 g Akazienhonig
200 g Mandeln, gestiftelt

ZUBEREITUNG

1. Zuerst das Safranwasser zubereiten, damit sich das Aroma richtig entfalten kann. Dazu Safran und Zucker in eine Tasse mischen, 2 EL kochendes Wasser dazugeben und verrühren. Tasse abdecken und zur Seite stellen.
2. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Ein Backblech (ca. 38 x 26 cm) mit Backpapier auslegen.
4. Für den Teig Puderzucker, Kardamom und Butter in eine Rührschüssel geben und cremig aufschlagen.
5. Die Eier einzeln unterrühren.
6. Mehl und Backpulver in einer separaten Schüssel mischen. Löffelweise und abwechselnd mit der Sahne unter den Teig rühren, bis ein homogener Teig entstanden ist.
7. Den Teig gleichmäßig auf das Backblech streichen. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen. Die Ränder sollten goldbraun sein. Den Kuchen für ca. 30

Minuten auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen.
8. Die Temperatur des Backofens auf 170°C Ober-/Unterhitze reduzieren.
9. In der Abkühlzeit das Mandel-Topping zubereiten. Dazu alle Zutaten (Butter, Sahne, Honig und Zucker) in einem Topf zum Schmelzen (aber nicht zum Kochen!) bringen. Anschließend das Safranwasser und die Mandeln dazugeben und alles gut verrühren. Das Topping gleichmäßig auf dem leicht abgekühlten Kuchen verteilen und in der Ofenmitte 20-30 Minuten weiterbacken, bis die Mandeln eine schöne goldbraune Farbe angenommen haben.
10. Anschließend den Kuchen auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden.