



## Der Malakoff von Denise

### ZUTATEN FÜR 1 KUCHEN VON 24 CM DURCHMESSER:

1 l Fairebel-Vollmilch • 80 g Vanillepudding • 2 Packungen Vanillezucker • 100 g Zucker  
 • 250 g Fairebel-Butter • 250 g Puderzucker • 200 g Mandelblättchen • 1 Packung Boudoirs • Kakaopulver

Denise Lemaire hat einen mutigen Beruf: Landwirtin. Nachdem sie eine Karriere als Angestellte begonnen hatte, entschied sie sich 2002, zu ihrem Mann und ihren Kindern zu kommen und zusammen mit ihnen die Herausforderung der Landwirtschaft anzunehmen. Mit ihrer Familie an einem Tisch zu sitzen und gemeinsam ein Stück Kuchen zu genießen, ist für sie immer eine große Freude. In einer Zeit der Globalisierung, der immer unpersönlicheren Ausbeutung und der ständigen Kämpfe um die Durchsetzung ihrer Rechte engagiert sich Denise für eine Landwirtschaft auf menschlicher Ebene, die das Land und seine Ressourcen respektiert. Der Kuchen, den sie uns heute

präsentiert, symbolisiert diese schönen Prinzipien: der Malakoff. Dieses Rezept, Reich an Butter und Milch, wird von Generation zu Generation weitergegeben. Für Denise ist dies auch eine großartige Gelegenheit, eine andere Familie mit einzubringen, die ihr sehr wichtig ist: die Familie Fairebel.



Mit einer Vollmilch, deren Fettgehalt je nach Jahreszeit natürlich variiert, und einer Butter aus 100% belgischer Milch ist die ganze Natur in diesem Rezept enthalten. Und auch die Landwirte finden sich damit zurecht!

## REZEPT

### Vanillecreme

Milch, Zucker, Pudding  
 Vanillezucker kochen, bis eine sehr dicke Vanillecreme erhält. Beiseite stellen und von Zeit zu Zeit umrühren, während sie abkühlt.

### Buttercreme

Die Butter in einer großen Schale etwas schmelzen lassen und schlagen, bis sie glatt und cremig wird.  
 Dann den Puderzucker gut gesiebt hinzufügen. Jetzt die Mandeln zerdrücken oder zermahlen - einige für die Dekoration zurücklegen. Wenn die Vanillecreme fast kalt ist, sie mit einem Löffel abwechselnd mit den gemahlenden Mandeln der Buttercreme hinzufügen.

### Aufbau

In einem bodenlosen Ring auf einem Teller die Boudoirs lückenlos aneinanderreihen, damit sie sich gegenseitig halten.  
 Einige davon von Hand zerdrücken und auf den Boden des Rings geben. Dann die Buttercreme-Mandel-Mischung gießen, um die Boudoirs an den Ring zu drücken.  
 Danach die ganze Mischung eingießen und die Oberfläche glätten. Nach Belieben mit Kakaopulver und einigen Mandelblättchen garnieren. Den Kuchen für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen, damit er sich festigt. Zum Schluss den bodenlosen Ring vorsichtig entfernen und servieren.  
 Guten Appetit!