

Mandelkuchen



Das Rezept gilt für ein Backblech voll des leckersten, lockersten Mandelkuchens. Wird in die Gruppe der Becher- oder Tassenkuchen gerechnet, weil ein Becher das Maß für die Zutaten ist.

Zutaten insgesamt

für den Boden	für den Belag	insgesamt
250 Gramm (1 Becher) Sahne		250 Gramm (= 1 Becher) Schlagsahne (= süße Sahne) ¹⁾
2 Becher Mehl		2 Becher Mehl
1 Becher Zucker	1 Becher Zucker	2 Becher Zucker
2 Päckchen Vanillezucker		2 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver		1 Päckchen Backpulver
3 Eier		3 Eier
	250 Gramm Butter	250 Gramm Butter
	200 Gramm gehackte Mandeln	200 Gramm gehackte Mandeln
	2 Esslöffel Milch	2 Esslöffel Milch

Zubereitung

Boden

Die Zutaten verrühren, das Ergebnis auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech verteilen und bei 200° 10 Minuten abbacken.

Belag

Die Butter zerlassen und anschließend alles gut mischen. Belag auf den Boden auftragen und bei 200° weitere 10 bis 15 Minuten backen.

¹⁾

Die Bechergröße ist das Maß für die anderen Zutaten. Optimal sind 250 Gramm, aber oft stehen nur 200 g im Regal. Entweder wird's dann weniger Kuchen oder es ist entsprechend mehr zu nehmen als angegeben.

From:

<http://wernerflamme.de/> - Werners Wiki

Permanent link:

<http://wernerflamme.de/doku.php?id=rezepte:mandelkuchen>

Last update:

2012-03-08 07:11

