

Mandel-Blitz-Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 ml Sahne, 200 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Eier, 250 gr Mehl, 0,5 Päckchen Backpulver.
Für den Belag: 125 gr weiche Butter, 200 gr Zucker, 100 ml Sahne, 150 gr Mandelblättchen, Fett für das Blech.

Die Vorbereitungen:

Den Backofen auf 175°C vorheizen.
Das Backblech einfetten.

Die Zubereitung:

Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Eiern verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben. Den Teig auf das Backblech streichen. Im Backofen (Mitte, Umluft: 160°C) in 10 Minuten backen. Butter mit Zucker und Sahne verrühren. Mandelblättchen unterheben. Die Masse gleichmäßig auf dem vorgebackenen Teigboden verstreichen. In 10-15 Minuten goldbraun backen.

Variante: 4 Trockenbirnen würfeln oder 150g getrocknete Birnenwürfel mit 2 EL Birnenschnaps 10 Minuten ziehen lassen. Auf dem vorgebackenen Teigboden verteilen, Mandelmasse darüber geben und fertig backen.