

Mandelkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Becher Sahne, 2 Becher Mehl, 1 Becher Zucker, 1 Päckchen Backpulver, 4 Eier, 250 gr weiche Butter, 400 gr gehackte Mandeln, 2 Päckchen Vanillezucker, 2 Becher Zucker, 4 Esslöffel Milch.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 175° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen.

Die Zubereitung:

DER SAHNEBECHER GILT ALS MEßBECHER/MAßEINHEIT!

Die ersten 5 Zutaten in eine Rührschüssel geben und miteinander verrühren. Diesen Teig auf das Backblech geben, glatt streichen und ca. 10 - 15 Minuten vorbacken.

Die restlichen 5 Zutaten vermengen und auf den vorgebackenen Teig gleichmäßig verteilen.

Im Backofen ca. 15 Minuten weiterbacken (der Kuchen sollte goldbraun sein).