

Schneller Mandelkuchen vom Blech

© Marianne Brendel

Zutaten für den Boden:

1 Becher Sahne (250 g)
1 (Sahne-) Becher Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eier
2 (Sahne-) Becher Mehl
1 Prise Salz
1 Päckchen Backpulver
Saft von ½ Zitrone

Zutaten für den Belag:

150 g Butter
300 g Mandelstifte
1 (Sahne-) Becher Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
5 EL Milch

Zubereitung

Die Sahne in eine Rührschüssel geben und den Becher säubern, damit er zum Abmessen der Zutaten genutzt werden kann.

Zucker, Vanillinzucker und 4 Eier unterrühren. Mehl, Salz, Backpulver und Zitronensaft unterrühren.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Bei 200°C (vorgeheizt, mittlere Schiene) 12 Minuten backen.

Butter schmelzen. Mandelstifte, Zucker, Vanillinzucker und Milch unterrühren.

Portionsweise auf den Kuchen streichen und weitere 10-12 Minuten backen. Fertig!

