Blitzkuchen mit Mandelstiften

Das Rezept vom Blitzkuchen mit Mandelstiften ist wie der Name schon sagt blitzschnell zubereitet. Ein toller Kuchen für zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

Für den Teig

5 Stk.	Eier
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
250 g	Butter (Zimmertemperatur)
250 g	Mehl (gesiebt)
1 TL	Backpulver

Für den Belag

50 g	Mandelstifte
50 g	Zucker
50 g	Butterflocken

Zubereitung

1. Für den **Blitzkuchen mit Mandelstiften** ein Backblech einfetten und den Ofen auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann den Zucker, mit dem Vanillezucker, dem Salz und den Eiern cremig schlagen.

3. Danach die Butter unterrühren und das Mehl mit dem Backpulver vermengen und ebenfalls unterrühren.

4. Den Teig auf das Backblech streichen und mit den Mandelstiften, dem Zucker und den Butterflocken bestreuen. Alles auf mittlerer Schiene ca. 20-25 Minuten fertig backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Den Blitzkuchen mit Mandelstiften kann man z.B. vor dem Servieren noch mit Staubzucker dekorieren.