Einfacher Stiftel-Kuchen

Das Rezept von dem Stiftel-Kuchen ist schnell zubereitet und passt zu vielen feierlichen Anlässen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 24 min

Gesamtzeit: 44 min



Zutaten

Für den Boden

250 ml	Schlagobers (Becher)
1 Becher	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
4 Stk.	Eier
2 Becher	Mehl (gesiebt)
1 Prise	Salz
1 Packung	Backpulver
1 Packung	Zitronenschalen (oder 6 g frisch)

Für den Belag

150 g	Butter
300 g	Mandelstifte
1 Becher	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
5 EL	Milch

Zubereitung

1. Für den **einfachen Stiftel-Kuchen** den Becher Schlagobers in eine Schüssel geben und den Becher anschließend säubern, um die weiteren Zutaten damit abmessen zu können. Dann ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze

vorheizen.

2. Nun den Zucker, den Vanillezucker, das Salz und die Eier zum Schlagobers geben und einige Minuten schaumig aufschlagen.

3. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermengen und zusammen mit der Zitronenschale nur kurz mit der Masse verrühren.

4. Den Teig jetzt auf das Backblech streichen und für ca. 12 Minuten backen.

5. Derweil die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen.

6. Nun die Mandelstifte, den Zucker, den Vanillezucker und die Milch hinzufügen, und alles ca. 1-2 Minuten unter Rühren aufkochen lassen.

7. Jetzt die Masse gleichmäßig auf den Kuchen streichen und für weitere ca. 12 Minuten fertig backen. Der Kuchen sollte hinterher ganz auskühlen.

Tipp

Der einfache Stiftel-Kuchen schmeckt auch, wenn man ihn mit etwas Zimt verfeinert.