Madeira-Kuchen

Der einfache Madeira-Kuchen schmeckt ideal zum Nachmittags Tee oder Kaffee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

175 g	Butter (weiche)
175 g	Zucker
3 Stk.	Eier
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
1 Spritzer	Vanilleextrakt
200 g	Weizenmehl
50 g	gemahlene Mandeln

Zubereitung

1. Für den **Madeira-Kuchen** zuerst den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen und eine Kastenform (ca.25 cm) mit Butter fetten und mit Mehl bestäuben.

2. Die weiche Butter mit Zucker schaumig schlagen. Jetzt jedes Ei einzeln zugeben und unter mixen.

3. Schale der Zitrone abreiben, zusammen mit einigen Tropfen Vanilleextrakt zugeben. Das Weizenmehl mit gemahlenen Mandeln versieben, unter die Masse heben und zu einem lockeren Teig verarbeiten.

4. Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und glatt streichen. Im Backrohr zirka 55 Minuten goldgelb backen. Stäbchenprobe machen. Den Madeira-Kuchen aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen und aus der Backform stürzen.

Tipp

Den leckeren Madeira-Kuchen mit einer zähflüssigen Zuckerglasur aus Zitronensaft und Staubzucker glasieren.