

Mandel-Blechkuchen

Der Mandel-Blechkuchen schmeckt unglaublich locker und leicht und ist schnell gebacken. Das Rezept wird deinen Lieben gefallen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

4 Stk.	Eier
130 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
200 ml	Schlagobers
300 g	Mehl
3 TL	Backpulver
180 g	Butter
130 g	Zucker
5 EL	Milch
300 g	Mandeln (gehobelt)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein tiefes Backblech (ca. 30x40 cm) oder Form mit Backpapier belegen.
2. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Schlagobers zugeben und verrühren. Das Mehl und Backpulver zugeben und zu einem cremigen Teig rühren. Den Teig auf das Backblech geben und verstreichen.
3. Im Backofen 15 Minuten goldbraun vorbacken.
4. In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, Zucker und Milch zugeben und verrühren. Jetzt die gehobelten Mandeln zugeben und kurz unterrühren.
5. Die Mandel-Butter Masse auf den vorgebackenen Kuchen verteilen und weitere 12-15

Minuten im Ofen backen.

6. Den **Mandel-Blechkuchen** vom Backofen nehmen, auskühlen lassen, in Quadrate schneiden und genießen.

Tipp