Pudding-Mandelkuchen

Der Pudding-Mandelkuchen ist einfach in der Zubereitung und kann zum Nachmittagskaffee, aber auch als Nachtisch gereicht werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

Für den Boden

2 Tassen	Mehl (gesiebt)
1 Packung	Backpulver
1 Tasse	Mandeln (gemahlene)
2 Tassen	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
4 Stk.	Eier
1 Tasse	Öl
1 Tasse	Mineralwasser

Für den Vanillepudding

2 Packungen	Vanillepuddingpulver
6 EL	Zucker
500 ml	Milch

Für den Schokoladenpudding

2 Packungen	Schokoladenpuddingpulver
8 EL	Zucker
500 ml	Milch

Für den Belag

100 g	Zucker
70 g	Butter
100 g	Mandelblättchen

Zubereitung

1. Für den **Pudding-Mandelkuchen** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen. Wer einen Backrahmen hat, kann diesen auf dem Blech ausbreiten.

2. Als erstes die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.

3. Dann das Mehl mit dem Backpulver und den gemahlenen Mandeln vermengen und unterheben.

4. Zum Schluss das Öl und das Mineralwasser unterrühren und die Masse auf das Backblech streichen. Den Teig im Ofen ca. 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen) und komplett auskühlen lassen.

5. Dann aus den Zutaten für den Vanillepudding nach Packungsanleitung den Pudding Zubereiten, auf den Boden geben und auskühlen lassen.

6. Danach aus den Zutaten für den Schokoladenpudding nach Packungsanleitung einen Pudding Zubereiten und auf den Vanillepudding streichen.

7. Parallel dazu den Zucker mit der Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen, die Mandelblättchen unterrühren und so lange rühren, bis eine gewünschte bräunen vorhanden ist (überschüssiges Fett sollte man hinterher abtropfen lassen).

8. Die Mandelblättchen anschließend auf den noch warmen Schokoladenpudding geben und den Kuchen bis zum Verzehr durchkühlen lassen.

Tipp

Der Pudding-Mandelkuchen sollte kühl gelagert werden.