

Mandelkuchen

Für den Rührteig:

- * 250 ml Schlagsahne
- * 175g Zucker
- * 1 Pck. Vanillezucker
- * 3 Eier
- * abger. Schale von 1/2 Zitrone
- * 300 g Mehl
- * 1 Pck. Backpulver

Den Teig auf ein Backblech streichen,
in den vorgeheizten Ofen schieben.
200° C - ca. 10 Min.

Für den Belag:

- * 125g Butter
- * 125g Zucker
- * 1 Pck. Vanillezucker
- * 3 EL Milch
- * 1/2 Fl. Rumaroma

Zutaten in einem Topf unter
Rühren langsam erwärmen, zer-
lassen, von der Kochstelle nehmen

- * 100g abgezogene,
gehobelte oder
gestiftelte Mandeln
unterheben.
Masse auf den
gebackenen Kuchen streichen,
bei gleicher Temperatur weitere
12 Minuten backen.

Guten Appetit und viel Spaß beim Ausprobieren!