



MANDELKUCHEN AUF DEM GROSSEN OFENZAUBERER

○ Nach einem Rezept von Susanne Altschuh.

ZUTATEN

- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 230 Weizenmehl Typ 405
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200 g Sahne
- 200 g Butter
- 150 g Zucker
- 4 EL Milch
- 300 g gehobelte Mandeln

ZUBEREITUNG

- Eier mit Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen.
- Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermischen und abwechselnd mit der Sahne unter die Ei-Zucker-Masse rühren.
- Teig auf den dünn mit hoch erhitzbarem Öl gefetteten Großen Ofenzauberer geben und im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene 10 Minuten vorbacken.
- Währenddessen die Masse für die Mandelkruste anrühren: Butter mit Zucker und der Milch aufkochen. Vom Herd nehmen und die Mandeln unterrühren.
- Die Masse auf dem vorgebackenen Kuchen verstreichen und weitere 15-20 Minuten bei 200° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene weiter backen.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: wenner.shop-pamperedchef.de

Zur REZEPT-WEBSITE bitte hier klicken: selfmademan84.de