

Mandel-Butterkuchen

Teig:

3 Eier
230 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
300 g Sahne
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver:

Belag:

150 g Butter
120 g Zucker
200 g gehakte Mandeln



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
(im TM: **2 min./Stufe 4**)

Sahne einrühren.
(im TM: **1 min./Stufe 4**)

Mehl und Backpulver kurz unterrühren.
(im TM: **20 sek./Stufe 4**)

Teig auf dem Ofenzauberer verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene **15 min.** vorbacken.

In der Zwischenzeit Butter und Zucker in einem Topf erhitzen, Mandeln einrühren.
Mit einem Esslöffel gleichmäßig vorsichtig über den vorgebackenen Kuchen verteilen.

Weitere **15 min. bei 180 Grad** fertig backen, danach abkühlen lassen.