

Mandelkuchen

Zutaten:

- 200 g Butter
- 375 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 200 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 4 Eier
- 1 Prise Salz etwas Milch

Für den Belag

- 125 g Butter
- 1 Päckchen Mandelstifte oder Blättchen
- 200 g Zucker
- 1 Becher süße Sahne

Zubereitung:

Butter und Zucker gut verrühren und nach und nach die Eier zufügen. Danach das Mehl, das Backpulver, den Vanillinzucker und das Salz in kleinen Mengen unterrühren. Falls der Teig zu fest wird, etwas Milch zugeben, bis der Teig leicht reißend vom Löffel fällt. Den Teig auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech streichen und dabei darauf achten, dass die Mitte nicht erhöht ist. Den Teig ca. 17 - 20 Minuten bei 175 Grad backen. Er sollte oben schön hellbraun sein. Währenddessen die Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen und den Zucker zufügen. (Vorsicht der Zucker wird schnell braun) bis der Zucker annähernd geschmolzen ist. Dann die Mandelstifte zufügen und mitrösten. Sahne dazugeben und zu einer karamellartigen Masse einkochen lassen (ca. 10-15 Minuten). Etwas abkühlen lassen. Nun die Mandelmasse auf dem gebackenen Teig verteilen und glattstreichen. (Dabei läuft die Sahne an den Rand, was nicht schlimm ist). Den Kuchen nochmals 15-20 Minuten bei 175 Grad backen, bis die Mandelmasse eine goldbraune Farbe hat. Mit einer Nadel Prüfen, ob der Kuchen gar ist. Den Kuchen möglichst noch im warmen Zustand in Quadrate schneiden, da sonst die Mandelmasse zu leicht bricht.