Rezept

Schneller Mandel-Butterkuchen

Ein Rezept von Schneller Mandel-Butterkuchen, am 27.04.2024

Zutaten

300 g	Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
6	Eier
1½ TL	Backpulver
2 EL	Zucker
3 EL	Butter
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
300 g	Mehl
1 TL	Zimtpulver
100 g	gehobelte Mandeln
	Fett für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Das Blech fetten. Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine schaumig rühren, bis eine weißlich, cremige Masse entsteht.

2. Nach und nach die Eier unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und kurz unter den Teig rühren. Den Teig auf das vorbereitete Blech streichen.

3. Für den Belag Zimtpulver und Zucker mischen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Mandeln darüberstreuen und die Butter in Flocken daraufgeben. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 20 Min. backen.