Rezept

Schneller Mandelkuchen

Ein Rezept von Schneller Mandelkuchen, am 28.04.2024

Zutaten

200 g	Mandelmakronen (Amarettini)
3	Eier
125 g	gemahlene Mandeln
2 EL	Mandelblättchen
120 g	Butter
125 g	Zucker
	10-15 Tropfen Bittermandelöl
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Mandelmakronen in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz fein zerkrümeln. Butter zerlassen, mit den Kekskrümeln mischen. Die Form mit Backpapier auslegen, Krümelmasse hineingeben, andrücken und einen kleinen Rand bilden. Backofen auf 200° vorheizen.

2. Eier und Zucker ca. 5 Min. schaumig schlagen, gemahlene Mandeln und Bittermandelöl unterrühren. Auf den Keksboden geben, Mandelblättchen darauf streuen. Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.