

Rezept

KOCHLÖFFEL-KUCHEN

Ein Rezept von KOCHLÖFFEL-KUCHEN, am 02.07.2026

Zutaten

| | |
|--|-------------------------------------|
| 50 g ganze Mandeln | 75 g Butter |
| 225 g Zucker | 3 Eier (M oder L) |
| 1 EL Amaretto oder Cognac (nach Belieben) | 200 g gemahlene Mandeln |
| 50 g Mehl | knapp 1/2 TL feines Meersalz |
| 1/4-1/2 TL Fleur de Sel | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 ECKIGE BACKFORM (20 × 20 CM, 12 - 16 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Backform mit Backpapier auslegen, dabei überstehendes Papier an den Rändern nach außen umklappen. Die ganzen Mandeln mit einem großen Messer grob hacken.
2. Die Butter in einem weiten Topf schmelzen, dann vom Herd nehmen. Den Zucker mit einem Kochlöffel einrühren, dann die Eier nacheinander ebenfalls unterrühren. Nach Belieben Amaretto oder Cognac, in jedem Fall aber die gemahlene Mandeln einarbeiten.
3. Das Mehl auf die Eier-Zucker-Masse sieben und das feine Meersalz darüberstreuen, dann alles mit dem Kochlöffel zu einem zähflüssigen Teig verrühren. In die vorbereitete Backform füllen und mit den gehackten Mandeln sowie dem Fleur de Sel bestreuen.
4. Die Form in den Ofen (Mitte) schieben und den Kuchen in 35 - 45 Min. goldbraun backen. Der Kuchen ist fertig, wenn an einem Holzstäbchen, das man in die Mitte des Kuchens sticht, keine klebrigen Teigrückstände mehr haften bleiben.
5. Den Kochlöffelkuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Min. ruhen lassen, dann mit Hilfe des Backpapiers aus der Form heben und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.