

## Rezept

# Mini-Mandelkuchen

Ein Rezept von Mini-Mandelkuchen, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Butter	<b>3 Größe M</b> Eier
<b>75 g</b> Zucker	<b>4 Tropfen</b> Bittermandelöl
<b>125 g</b> Mehl	<b>50 g</b> gemahlene Mandeln
<b>1 TL</b> Backpulver	<b>50 g</b> Butter
<b>50 g</b> Zucker	<b>50 g</b> Sahne
<b>100 g</b> Mandelstifte	<b>12 Förmchen</b> von je ca. 100 ml Inhalt

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Für den Teig die Butter zerlassen und abkühlen lassen. Die Eier mit Zucker gut schaumig schlagen, die Butter einfließen lassen, Bittermandelöl unterrühren. Mehl mit Mandeln und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in die Förmchen füllen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen.
2. Inzwischen für den Belag Butter mit Zucker und Sahne ca. 1 Min. bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Mandelstifte zugeben und 1-2 Min. weiterköcheln, bis die Mischung nicht mehr flüssig ist. Die Kuchen aus dem Ofen holen, die Mandelmasse auf dem Teig verteilen und die Kuchen weitere 10 Min. backen, bis die Mandelmasse schön gebräunt ist. Die Kuchen 10 Min. in den Förmchen stehen lassen, dann herauslösen und komplett abkühlen lassen.