

Rezept

# Plattenkuchen

Ein Rezept von Plattenkuchen, am 29.09.2023

## Zutaten

**1 Becher** Sahne

**1 Prise** Salz

**2 Becher** helles glutenfreies Mehl

**150 g** Butter

**1 Becher** Zucker

**200 g** Mandelblättchen

**1 Becher** Zucker

**3** Eier

**1 Päckchen** Weinstein-Backpulver

**3 EL** Honig

**1 Päckchen** Vanillezucker

Backpapier fürs Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Backblech (etwa 20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min  
**Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Das Blech mit Backpapier belegen. Sahne, Zucker und Salz schaumig rühren. Die Eier nach und nach einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Masse geben. Alle Zutaten gut verrühren. Den Teig auf das Blech geben und im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 175°) 12 Min. backen.
2. Für den Belag die Butter mit Honig, Zucker und Vanillezucker einem Topf erhitzen, die Mandelblättchen hinzufügen und aufkochen. Die Masse auf den vorgebackenen Boden streichen und noch weitere 12-15 Min. backen.