

Rezept

Stachelbeer-Mandelkuchen

Ein Rezept von Stachelbeer-Mandelkuchen, am 22.06.2024

Zutaten

300 g Stachelbeeren	1 Pck. Mandelpuddingpulver
100 g Sahne	2 Eier
125 g Zucker	100 ml Öl
150 g Mehl	100 g gemahlene Mandeln
½ Pck. Backpulver	1 Msp. Zimtpulver
2 EL Zucker	100 g Mandelstifte
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Stachelbeeren waschen, putzen und trocken tupfen. Ofen auf 200° vorheizen. Form einfetten. Puddingpulver und Sahne glatt rühren. Eier und 125 g Zucker dick-cremig schlagen. Öl und angerührtes Puddingpulver unter Rühren zugeben. Mehl, Mandeln und Backpulver rasch unterrühren.
2. Den Teig in die Form geben. Im Ofen (unten) ca. 5 Min. vorbacken. 2 EL Zucker mit Zimtpulver mischen. Stachelbeeren auf dem Teig verteilen. Mit Mandelstiften und Zimtzucker bestreuen. Kuchen in 25 – 30 Min. fertig backen. Abkühlen lassen.