

Mandelblitzkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Zucker, 5 Eier, 200 gr Mehl, 0,5 Päckchen Backpulver, 200 gr Butter, 1 Prise Salz, 2 Beutel blättrige Mandeln (à 40 gr), 0,25 Tasse Hagelzucker, Butter für Butterflöckchen.

Die Vorbereitungen:

Backofen vorheizen auf 190° C Ober - Unterhitze.

Eiweiße mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Butter schmelzen.

Die Zubereitung:

Zucker und Eigelbe verrühren. Mehl und Backpulver unterrühren. Zerlassene Butter während dem Rühren tröpfenweise zum Teig geben und unterrühren.

Eischnee unterheben. Teig auf das Backblech verteilen. Nacheinander Mandelblättchen, Hagelzucker und Butterflöckchen darauf geben.

18 min backen bis der Kuchen goldgelb ist. Noch warm in Stücke schneiden.

Dieser Kuchen schmeckt frisch gebacken am besten!