Saftiger Mandelkuchen



Zutaten Teig

- 200 g gemahlene Mandeln
- 150 g Mehl Type 405
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 180 g weiche Butter
- 160 g Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 4 Eier
- 100 ml Milch
- 1 TL Vanilleextrakt
- 3 - 4 Tropfen Bitter-Mandel Aroma

Außerdem

- 50 g gehobelte Mandeln
- 1 EL Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Rand leicht einfetten.
- Gemahlene Mandeln, Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel miteinander vermischen.
- Die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker einige Minuten cremig aufschlagen. Die Eier nach und nach unterrühren.
- Vanilleextrakt und Bitter-Mandel Aroma dazugeben. Anschließend die Mehl-Mandel-Mischung abwechselnd mit der Milch kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis ein homogener Teig entsteht.
- Den Teig in die vorbereitete Springform geben und glatt streichen. Die gehobelten Mandeln gleichmäßig darüberstreuen.
- Den Mandelkuchen auf der mittleren Schiene etwa 35–40 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.
- Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und zunächst in der Form etwas abkühlen lassen. Anschließend vorsichtig aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.
- Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: 1 Springform 24 cm
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 35–40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©