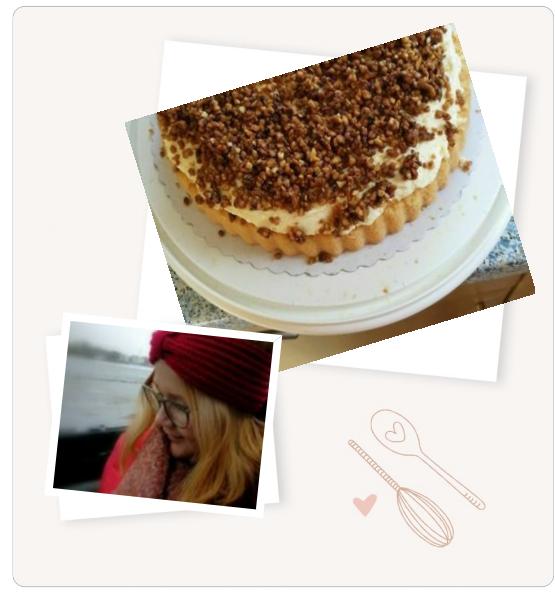


Rezept für Gebrannte Mandel - Blechkuchen

VON Larissa

ZUTATEN

250 g Butter	2 Pck.
250 g Zucker	Paradies-Creme-Pulver Vanille
6 Stk. Eier	100 g Butter
2 1/2	100 g Zucker
EL Kakaopulver (optional)	200 g Mandeln, gehackt
150 g Mehl	
1 Pck. Backpulver	
2 / 400	
Becher / g Schmand	
2 / 400 Becher / g Sahne	
3 EL Zucker	
1 Pck. Vanillezucker	



PORTIONEN
1 Portionen

ZEIT
45 Min

ZUBEREITUNG

Butter und Zucker schaumig rühren

Eier und Kakao unterrühren

Mehl und Backpulver mischen, dazu sieben

Alles gründlich verrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech
geben

Bei 170° Umluft ca. 20 Minuten backen

Für die Creme die flüssige Sahne mit dem Cremepulver verrühren und kurz steif
schlagen

Schmand hinzugeben



↑ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.

ZUBEREITUNG

Mandeln darin karamелиsiern

Topping und Kuchen erkalten lassen

Creme auf dem Kuchen verstreichen, Mandeln darauf verteilen und genießen!



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.