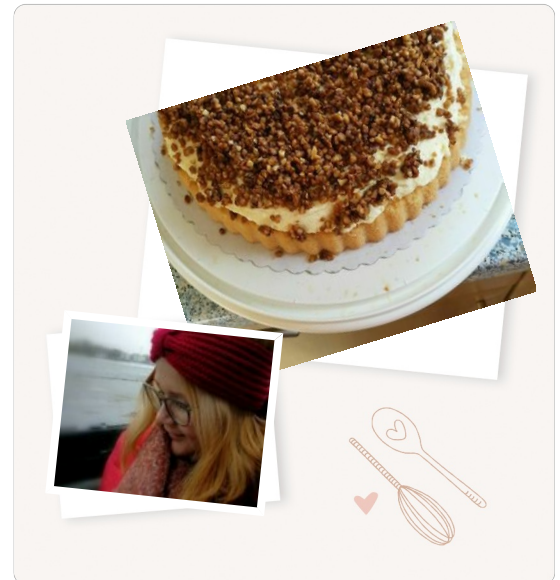


# Rezept für Gebrannte Mandel - Blechkuchen

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 hinzu geben



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

## ZUBEREITUNG

Mandeln darin karamelisieren

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.