

Schneller Mandelkuchen vom Blech oder Kartoffelsalat Kuchen

Zutaten Boden:

1 ½ Becher Sahne
1 ½ Becher Zucker
6 Eier
3 Becher Mehl
2 Teelöffel Backpulver
2 Prisen Salz
etwas Vanillepulver

Zutaten Belag:

1 Becher Zucker
¼ Teelöffel Salz
125 g Butter
½ Becher Sahne
250 g Mandelblättchen
Vanille oder Zimt nach Geschmack

Zubereitung:

Den Backofen vorheizen auf 180 ° C. Zum Abmessen von Zucker und Mehl wird der Sahnebecher verwendet. Alle Zutaten für den Boden mit dem Handrührer ca. 10 Minuten gut aufschlagen. Dann auf ein gefettetes eckiges Backblech geben und verteilen. 12 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Zutaten für den Belag in einen Topf geben und vorsichtig schmelzen lassen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Mandelblättchen und Vanille oder Zimt dazu geben. Etwas abkühlen lassen.

Die Mandelmasse vorsichtig auf dem heißen Boden verteilen und nochmal für 12-15 Minuten in den Ofen. Kuchen auskühlen lassen.

Anmerkung:

Frisch schmeckt der Kuchen super, aber wenn er in einer Tuppereschüssel o.ä. über Nacht durchziehen konnte ist er auch sehr lecker!

Bei uns heiß der Kuchen „Kartoffelsalat Kuchen“, weil mein Papa in der Küche war, als ich gebacken habe. Ich hole den vorgebackenen Kuchen aus dem Ofen und verteile die Mandelmasse auf dem warmen Kuchen. Mein Papa schaut mir entgeistert zu und meint: „Du willsch jetzt aber net den Kartoffelsalat uff den scheene Kueche druff doa?!“ Sag ich: „Des isch doch diea Mandelmasse, Papa.“ Mein Papa dann: „Na, dann gohts ja no.....!“