

## Mandelkuchen

Zutaten:

2 ½ dl Rahm

175 g Zucker

1 P. Vanillezucker

3 Eier

1 EL Zitronensaft

300 g Mehl

1 P. Backpulver

*ich nehme Backform 38 x 25 cm*

Ein rechteckiges Backblech mit Backpapier belegt, den Rand gefettet und bemehlt.

Ueberzug: 175 g Butter

125 g Zucker

1 P. Vanillezucker

3 EL Rahm

200 g Mandelplättchen

Rahm, Zucker, Vanillezucker, Eier, Zitronensaft zusammen schaumig rühren, Mehl und Backpulver zugeben, darunter rühren. In das vorbereitete Blech geben, glatt streichen.

Backen: 180° ca. 10 Min. vorbacken

Die Zutaten für den Ueberzug in einer Pfanne langsam erwärmen, gleichmässig auf den vorgebackenen Kuchen streichen. Den Kuchen bei 180° ca. 12 Min. fertig backen.

Auskühlen lassen; in Rechtecke schneiden