

## 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 grosse Auflaufform 38x25 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. 20 Min. vorbacken

Die Zutaten für den Ueberzug in einer Pfanne langsam erwärmen, gleichmässig auf den vorgebackenen Kuchen streichen. Den Kuchen bei 180° ca. 20 Min. fertig backen.

Auskühlen lassen; in Recktecke schneiden

\*\*\*\*\*

Anita Option:

Belag: Mandelplättchen durch Früchte ersetzen, evtl. Kokosflocken darüber streuen...