

Butter-Mandel-Schnitten

Zutaten für ein Blech

Für den Teig:

- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Zucker
- 1 Becher Mehl
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Backpulver
- 4 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- ½ Zitrone

Für den Belag:

- 125 g Butter
- 1 Becher Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Esslöffel Milch
- 200g Mandelblättchen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.
2. Die Sahne mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Anschließend nach und nach die Eier dazugeben und verrühren. Wenn alle Eier verrührt sind, die übrigen Zutaten für den Teig hinzugeben.
3. Den Teig auf ein gefettetes und gemehltes Backblech geben. Für 10-20 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht angebacken ist.
4. Inzwischen weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und Milch verrühren. Anschließend die Mandeln hinzugeben.
5. Wenn die Oberfläche des Teiges leicht angebacken ist, das Blech aus dem Ofen nehmen und die Mandelmasse gleichmäßig darauf verteilen. Nochmal 10-15 Minuten backen, bis die Masse knusprig ist.



6. Den Rand des Kuchens schon einmal leicht mit einem Messer lösen.
7. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, kannst du den Kuchen schon einmal in kleine Schnitten schneiden und mit einem Tortenheber vom Blech heben.
8. Entweder servierst du den Kuchen direkt vom Blech oder hebst die Schnitten noch auf einen hübschen Teller. Guten Appetit! 😊