Zucker-Mandelkuchen

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Boden:
3 Eier
300 g Zucker
1 P. Vanillezucker
350 g Mehl
1 P. Backpulver
300 ml Buttermilch

Belag:
80 g Bernsteingold

100 g Mandelblättchen

Guss:
200 ml flüssige Sahne

Zubereitungszeit: 15min
Backzeit: 20min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 175°C
Umluft: 175°C

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker im **Schlagkessel** weiß-cremig aufschlagen, Buttermilch unterrühren. Mehl und Backpulver mischen über die Masse sieben und mit dem **Softliner** unterheben.
Dauerbackunterlage mit **Maxi-Schnitte** auf den **Thermo-Star** legen, Teig einfüllen und mit dem **Liftboy** glatt streichen. Mit *Bernsteingold* und Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 20 Min backen.

Bei dem heißen Kuchen, mit einer Gabel die Oberfläche mehrmals einstechen, und die flüssige Sahne gleichmäßig über dem Kuchen verteilen.