

## Mandelblättchen- Blechkuchen

Den Backofen auf 200° Unter- und Oberhitze vorheizen.

4 Eier

1 Tasse Zucker

1 Tasse Rahm

gut verrühren

2 Tassen Mehl

1 Pack Backpulver

1 Pack Vanillezucker

1 Prise Salz

beigeben, gut verrühren

Die Masse auf einem eingefetteten Kuchenblech (ca. 37 x 40cm) verteilen und während 9 Minuten backen. Danach Blech kurz aus dem Ofen nehmen.

In der Zwischenzeit folgende Zutaten in Pfanne aufkochen:

125g Butter

150g Zucker

4 EL Milch

200g Mandelblättchen

Pfanne samt Masse einige Minuten ins kalte Wasser stellen, Masse etwas auskühlen lassen, und auf dem vorgebackenen Biscuit mit Palette verteilen. Kuchen nochmals während 9-10 Minuten backen.

Diesen Kuchen habe ich am Brätelabend vom 20. Juni 2023 mit in die Vogelschutzhütte Kestenholz genommen. Viele haben nach dem Rezept gefragt. Nun dürft ihr es gerne ausprobieren. Gutes Gelingen- und «e Guete»! Carole

