

# Hier und heute



## **Mandelkuchen vom Blech**

Schnell und unkompliziert – so backt Theresa Knipschild am liebsten. Heute gibt es Mutters Mandelkuchen vom Blech mit köstlicher Zucker-Mandelkruste. Dafür verwendet unsere Konditormeisterin die Bechermethode und erklärt, wie das geht.

## **Das Rezept**

von Theresa Knipschild für ein Backblech

### **Zutaten für den Teig**

- 400 ml oder 2 Becher Schlagsahne
- 150 g oder 3/4 Becher Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 500 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630 oder 2 Becher Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 Prisen Salz
- Wer mag: 2 Tropfen Bittermandelaroma
- eventuell ein Schuss Milch

### **Zutaten für die Mandelmasse**

- 125 g Butter
- ¾ Becher Zucker
- 4 EL Milch
- 200 g gehobelte Mandeln
- Optional: etwas Zimt und Zucker

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten für den Teig verrühren. Falls dieser zu klebrig oder zu fest ist, mit etwas Milch verrühren. Dann mit einer Teigkarte oder Palette dünn und möglichst zügig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Das Backblech rütteln, damit Luftblasen entweichen. Nun etwa zwölf Minuten auf der mittleren Schiene backen.

In der Zwischenzeit die Mandelmasse herstellen. Dafür Butter in einem Topf zerlassen. Zucker, Milch zugeben und verrühren. Einmal aufkochen, vom Herd nehmen, Mandeln zugeben und vorsichtig vermischen. Die Masse zügig auf dem heißen, vorgebackenen Boden glattstreichen und weitere zehn bis 15 Minuten backen. Falls große Luftblasen entstehen, diese mit einem Schaschlikspieß während des Backens anpieksen.

**Tipp:** Wer mag, kann den noch warmen Kuchen mit etwas Zucker-und-Zimtmischung bestreuen.