


Einfacher Vanille-Mandel-Kuchen

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

 bis zu 20 Min.**Zutaten:****Streuselteig:**

2 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
50 g Butter
50 g Mehl
50 g Zucker
50 g Mandelblättchen

Kuchenteig:

50 g Butter
4 Eier
3 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
120 g Zucker
1 Prise Salz
150 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
50 g Mandelblättchen

Dekoration:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Butter für den Biskuitteig in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Den Boden der Springform (Ø 26 cm) fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Streuselteig:

Butter in einem Topf zerlassen. Mehl mit Zucker, Vanille-Extrakt und Mandeln mischen, zu der Butter geben und mit einem Rührlöffel zu Streuseln verrühren.

3 Biskuitteig:

Eier und Vanille-Extrakt in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Salz unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter und Mandeln kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen und Streusel gleichmässig darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 30 Minuten



Nach dem Backen den Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Dekoration:

Kuchen vom Springformboden und Papier lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Kuchen mit Puderzucker bestreuen, nach Belieben eine Schablone auflegen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kuchen kann bis zu 2 Tagen aufbewahrt werden. Der Kuchen eignet sich auch zum Einfrieren.
- Zum Kuchen passt mit Dr. Oetker Rahmhalter und Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker steif geschlagener Rahm.

