

Mandelring

Rezept für 18 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------------|--------|
| Staubzucker / Puderzucker | 270 g |
| Backpulver | 1 Pkg. |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 1 Pkg. |
| Rohe Hühnereier - mittel | 3 Stk. |
| Weizenmehl (glatt) | 300 g |
| Vollmilch | 125 ml |
| Kochschokolade | 100 g |
| Gemahlene / Geriebene Mandeln | 150 g |
| Gold Rum | 60 ml |
| Margarine / Thea | 100 g |

Zubereitung:

Zu Beginn , Margarine mit Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren.

Kochschokolade reiben, Mandel und Rum dazugeben.

Am Schluß Mehl, Backpulver und Milch langsam darunter mischen.

In eine befettete Ringform füllen und bei mittlerer Hitze backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1234-Mandelring.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at