

Hummelkuchen



Rezept für 15 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	9 Esslöffel
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Salz	1 Prise(n)
Dinkelmehl / gemahlener Dinkel	300 g
Feinkristallzucker	400 g
Butter	400 g
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	200 g
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Backpulver	1 Pkg.
Weizenmehl (universal)	4 Esslöffel

Zubereitung:

Die 250 g Butter oder Margarine mit 200g Zucker, Salz, Vanillinzucker schaumig rühren, nach und nach die Eier zugeben. Das Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren, 6 Esslöffel Schlagsahne unterrühren.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 200° C , 10 Minuten backen.

Für den Belag : Die 150 g Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen, unter Rühren die 200 g Mandelblättchen, 200g Zucker, 3 Eßl. Schlagsahne und 4 Eßl. Mehl ca. 5 Minuten durchschwitzen lassen.

Danach die Mandelmasse auf den Kuchen streichen und weitere 15 Minuten bei 200° C backen.

Den Kuchen in 6x6 cm grosse Stücke schneiden, ergibt ca. 15 Stück.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1366-Hummelkuchen.html>

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