

Mandelkuchen mit Eierlikör vom Blech - Becherkuchen

Zutaten

(für ein Backblech)

Teig:

- 1 Becher Sahne (200 ml)
- 1/2 Becher Zucker (100 g)
- 4 Eier
- 2 Becher Mehl (250 g)
- 1 Pck. Backpulver

Belag:

- 250 g Butter
- 1/2 Becher Milch (100 ml)
- 3 Becher Mandelblättchen (300 g)
- 1 Becher Zucker (200 g)
- 1 Becher VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder VERPOORTEN EDITION Amaretto-Apricot (200 ml)



Die Einheit "Becher" bezieht sich auf den genutzten Sahnebecher (= 200 ml).

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
2. Nun den Teig zubereiten. Dafür die Sahne kurz aufschlagen, den Zucker sowie die Eier hinzufügen und alles gut verrühren, bis der Zucker sich gelöst hat. Zum Schluss das Mehl und das Backpulver zu der Masse geben und alles gut durchschlagen. Die Masse auf ein Backblech geben und 15 Minuten backen, bis der Boden goldfarben ist.
3. In der Zwischenzeit den Belag vorbereiten: Die Butter mit dem Zucker und der Milch in einem Topf kurz aufkochen. Die Mandelblättchen hinzufügen und unterrühren. Den Topf zur Seite stellen.
4. Sobald der Teig fertig gebacken ist, zunächst den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder VERPOORTEN EDITION Amaretto-Apricot auf dem Teig verstreichen. Dann die vorbereitete Mandelmasse auf dem Kuchen gleichmäßig verteilen.
5. Den Kuchen nun erneut für 15-25 Minuten bei 200°C backen, bis die Mandelmasse goldbraun karamellisiert ist.

[Link zum Rezept: Mandelkuchen mit Eierlikör vom Blech - Becherkuchen](#)