

# Mandelkuchen

**Zutaten:** für den Teig  
3 Eier  
1 Becher Sahne (250g)  
1 Becher Zucker  
2 Becher Mehl  
1 Päckchen Backpulver

Eier verrühren und nach und nach den Zucker dazugeben.  
Anschließend die Sahne, das Mehl und Backpulver dazugeben. (Mehl und Backpulver durchsieben). Teig in die Fettpfanne geben und bei 170 Grad ca. 15-20 Minuten backen.

**Zutaten:** für die Füllung  
125 g Butter  
1 Becher Zucker  
2 Esslöffel Milch  
200 g Mandelblättchen

Butter im Topf schmelzen, den Zucker und die Mandelblättchen dazugeben, zum Schluss die Milch darunter heben. Alles miteinander gut verrühren und die Masse auf den gebackenen Teig geben.

Nochmals bei 170 Grad ca. 15-20 Minuten backen.  
Die Mandeln sollten eine mittelbraune Farbe haben.