

Blitzkuchen

Ein Rezept von Evelyn

Zutaten (für ein Blech mit 28 cm Durchmesser)

Für den Teig :

100 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
3 Eier
130 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Packung geblätterte Mandeln
1 EL Butter
Öl zum Einfetten der Form



Zubereitung

Der Blitzkuchen ist „blitzschnell“ gemacht, daher sein Name. Die Butter erwärmen, bis sie weich ist. Das geht in der „Auftaustufe“ der Mikrowelle in Sekunden. Die weiche Butter in eine Rührschüssel geben, den Zucker zugeben und alles mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Weiter schlagen, die Eier und das mit Backpulver vermischte Mehl zugeben.

In einer Pfanne 1 EL Butter flüssig werden lassen und mit den Mandelblättchen vermischen. Den Backofen auf 200 °C Ober- Unterhitze vorheizen. Die Kuchenform mit Öl gut einfetten. Den Teig auf dem Boden der Kuchenform verteilen. Die mit Butter vermischten Mandelblättchen darauf verteilen. Den Blitzkuchen auf der mittleren Schiene bei 200 °C mit Ober- Unterhitze etwa 20 Min. backen.

Den heißen Blitzkuchen mit Zucker bestreuen.