

Zutaten

- 150 g sehr weiche Butter
- 75 g Puderzucker
- 4 Eier
- 75 g Zucker
- 250 g gemahlene Mandeln
- 1/4 TL Backpulver
- 1/4 TL Zimt, 1 Prise Salz
- Mark einer Bourbon Vanilleschote
- 50 g Mandelblättchen

Backen, Kuchen

Mandelkuchen im Glas gebacken

Entdecken Sie unser Rezept für saftigen Mandelkuchen im Glas. Lassen Sie sich inspirieren und backen Sie mit uns in den Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Abgeriebene Schale von 1 Orange und Zitrone
2. Butter und gemahlene Mandeln für die Gläser
3. Butter mit Puderzucker, Schalenabrieb, Zimt und Vanillemark schaumig rühren. Eier trennen, Eigelbe nacheinander unter die Butter rühren. Eiklar mit Zucker und Salz cremig aufschlagen und unter die Buttermasse heben. Mandeln und Backpulver mischen, unterheben. Die feuerfesten Gläser fetten und mit Mandeln ausstreuen. Masse in die Gläser füllen, anschließen mit Mandelblättchen bestreuen. Im Backofen bei 180 °C Ober-Unterhitze ca. 15-20 Minuten backen.