

Mandel-Honig-Blechkuchen, hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Der tolle Mandel - Honig Blechkuchen für jeden Tag

Zutaten

- Ausreichend für ein Haushaltsbackblech
- Für den Teig:
 - 125 g Zucker
 - 250 g Weizenmehl, gesiebt
 - 1/4 l Sahne
 - 4 ganze Eier,
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 1 Päckchen Backpulver
 - 1 Prise Salz
 - Etwas Zitronenabrieb
- Für den Belag:
 - 500 g gestiftelten Mandel
 - 250g Honig
 - 350g zerlassene Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Der Mandel - Honig - Belag:

Schritt2

Die Mandeln in der Butter erhitzrn, 3 - 4 min. angehen lassen, ohne Farbe zu nehmen. Den Honig dazu geben, weitere 2 - 3 min. köcheln lassen.

Schritt3

Der Teig:

Schritt4

Die Sahne, Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen glatt verrühren, alles zum gesiebten Mehl geben. Glatt rühren, die Zitronenabrieb und Backpulver hinzufügen.

Schritt5

Ein eingefettetes Backblech gleichmäßig belegen, ausrollen und bei 180° C ca. 10 min. vorbacken.

Schritt6

Den Mandel - Honig Belag gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen.

Schritt7

Weitere 15 - 20 min. zu Ende backen, bis eine appetitlich braune Farbe entstanden ist.

Rezeptart: Blechkuchen **Tags:** einfach, für jeden tag, schmeckt der ganzen familie, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mandel-honig-blechkuchen-hausgemacht/>