

INDISCHER MANDELKUCHEN

Ihre Lieben werden von diesem Indischen Mandelkuchen begeistert sein. Dieses Rezept schmeckt hervorragend.



3	Stk	Eier
90	g	gemahlene Mandeln
370	g	Vollmilchpulver
250	g	Zucker
0.5	TL	Safranfäden
100	g	Butter
30	g	Mandelblättchen

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Die Eier in einer Schüssel schaumig schlagen. Die gemahlenden Mandeln, das Vollmilchpulver, den Zucker, die zerlassene Butter und die Safranfäden unterrühren.

Den Teig in einer Auflaufform glatt streichen und ca. 45 Minuten im Ofen backen.

Den abgekühlten Mandelkuchen in gleich große Stücke schneiden und mit Mandelplättchen kalt oder warm servieren.