

Mandelkuchen indisch

Ein Mandelkuchen indisch wird durch die Zugabe von Mandeln und Safran verfeinert. Bei diesem köstlichen Rezept greift jeder gerne zu.



Foto Szakaly / Depositphotos

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

- 1 In einer Schüssel Mandeln, Vollmilchpulver, Zucker und Safranfäden vermischen.
- 2 Zerlassene Butter über die Mandelmischung leeren und gut verrühren.
- 3 Eier versprudeln und einrühren. Masse in eine gefettete Auflaufform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 45 Minuten backen.

Mandelkuchen auskühlen lassen, in Stücke schneiden und mit Mandelplättchen kalt oder warm servieren.