

Blitzkuchen mit Mandeln

Zutaten für den Teig:

- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Zucker
- 2 Becher Mehl
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- Abrieb von ½ Orange
- Saft von ½ Orange
- 1 Prise Zimt
- etwas Salz
- etwas geschmolzene Butter
- 2 EL Mandellikör

Alle Zutaten mit Ausnahme des Mandellikörs mit einem Handmixer verrühren. Eine Backform einfetten, den Teig in die Form geben und etwas verteilen. 15 Minuten in einem nicht vorgeheizten Ofen bei 200 Grad backen.

Zutaten für die Glasur:

- 125 g Butter
- 1 Becher Zucker
- 200 g geraspelte Mandeln
- 4 EL Sahne oder Milch
- Saft ½ Orange

Butter in einem Topf schmelzen lassen, Zucker dazugeben und umrühren, Milch oder Sahne und Mandeln hinzufügen und vermischen. Mit etwas Orangensaft abschmecken.

weitere Zubereitung:

Den halbgaren Teig aus dem Ofen nehmen, mit 2 EL Mandellikör tränken und die Mandel-Glasur darauf verteilen. Dann den Kuchen noch einmal 10-15 Minuten backen, bis er goldbraun ist.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Letzter Sendetermin: 22.12.2018

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen