



# GEBRANNT MANDELN KUCHEN

Backofen: 180° C Ober-/Unterhitze  
Zeit: ca. 30 min  
Zubehör: (mittlerer) Ofenzauberer

## **ZUTATEN:**

### **Boden:**

1 Ei  
80 g Zucker  
125 ml Mineralwasser (spritzig)  
1 TL Vanillezucker  
40 ml Butteröl  
25 g Backkakao  
150 g Weizenmehl Typ 550  
1/2 P. Backpulver  
1/2 TL Zimt

### **Creme:**

1 Becher Sahne  
1/2 TL Vanillezucker  
1 EL Zucker  
1 P. Paradiescreme "Vanille"  
1 Becher Schmand  
1 gestr. TL Spekulatiusgewürz

### **Topping:**

50 g kalte Butter  
50 g Zucker  
100 g Mandelstifte

## **ZUBEREITUNG:**

Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Mittleren Ofenzauberer leicht fetten.

Die Zutaten für den Boden in die kleine Edelstahl-Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät kurz gut mischen.  
Teig auf den vorbereiteten mittleren Ofenzauberer geben und glattstreichen.  
Im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene ca. 30 min backen.  
Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stellen und vollständig auskühlen lassen.

Für die Creme Sahne mit Vanillezucker, Zucker und Paradiescreme steif schlagen.  
Schmand und Spekulatiusgewürz unterheben und Creme gleichmäßig auf dem Kuchenboden verstreichen.

Kuchen kühl stellen.

Für das Topping Butter und Zucker in einer kleinen Pfanne schmelzen und köcheln lassen, bis der Zucker karamellisiert ist.  
Mandelstifte dazugeben und so lange rühren, bis die Mandeln leicht gebräunt sind.

Mandelmasse auf einem Teller abkühlen lassen.  
Nach dem Abkühlen zerbröseln und erst kurz vor dem Servieren gleichmäßig auf der Creme verteilen.

### **Tipps:**

- 1. Die doppelte Rezeptmenge passt hervorragend auf den großen Ofenzauberer James.**
- 2. Kuchen inkl. Creme kann bereits am Vortag zubereitet werden.**

