Artikel vom 14.01.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 20:40 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gebrannte-mandeln-blechkuchen

Gebrannte-Mandeln-Blechkuchen



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 20 Stück):

Teig:

250 g Margarine

200 g Zucker

1 Pack Vanillezucker

6 Eier

3 EL Kakao

150 g Mehl

1 Pack Backpulver

1 Prise Salz

½ Flasche Bittermandelaroma

Belag:

400 g Schmand

400 g Schlagsahne

100 g Zucker + 3 EL Zucker

1 Pack Vanillezucker

2 Pack Dessertcreme mit Vanillegeschmack

1 Prise Salz

½ TL Zimt

200 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

Ein viereckiges Backblech einfetten und den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Margarine, Zucker, Vanillezucker, Salz und Aroma schaumig verrühren. Eier und Kakao unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig auf das Backblech geben und 20 Minuten backen und auskühlen lassen.

Für die gebrannten Mandeln 100 g Wasser, 100 g Zucker, 1 Prise Salz und Zimt in eine Pfanne geben. Alles zum Köcheln bringen und die gehackten Mandeln unterrühren. Die

Mandeln solange in der Pfanne auf niedriger Stufe köcheln bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Dabei immer wieder umrühren. Die fertigen Mandeln zum Trocknen auf einem Backpapier ausbreiten.

Für die Creme wird Sahne und Cremepulver verrührt bis es steif ist. Schmand, 3 EL Zucker und Vanillezucker unterrühren. Die Creme auf dem ausgekühlten Boden verteilen und die gehackten Mandeln darüber streuen.

Julia Ernsting