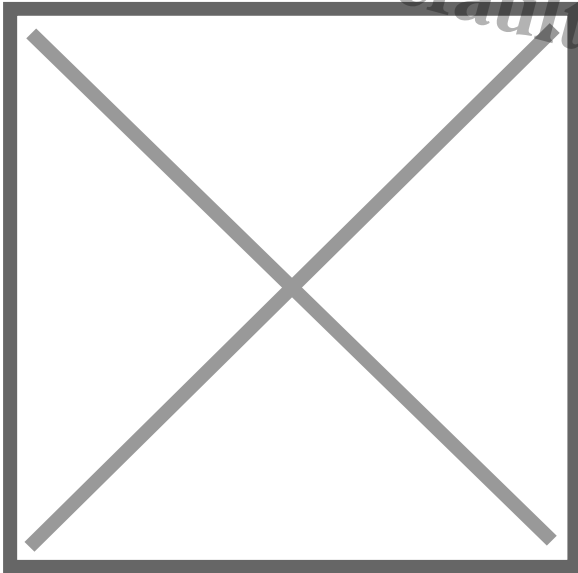




Portugiesische Mandeltorte

Description



Zutaten

1 Ei 2 TL Vanille-Aroma
300 g Zucker
240 g Butter
1½ TL Salz
190 g Mehl
60 ml Milch
200 g Gehobelte Mandeln
20 cm runde Pfanne

Zubereitung

1 Ei, 1 TL Vanille-Aroma und 50 g Zucker verquirlen. 120 g geschmolzene Butter und Salz verquirlen. Mehl unterrühren bis sich ein Teig bildet. In eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform drücken und 15 Minuten bei 180 °C backen. 120 g Butter, 250 g Zucker, 1 TL Vanilleextrakt und Milch in einen Topf geben. Zum Kochen bringen. Mandeln unterrühren und von der Hitze nehmen. Auf den gebackenen Teig geben und 20 Minuten bei 200 °C backen. Abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren!

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Januar 21, 2018

Author

jeanny

default watermark