

Blitzkuchen

Den kann man wirklich schnell mal eben anrühren, aufs Blech streichen und backen. Dann kann man in spätestens 15 Minuten seinen Hunger auf Süßes stillen. Und die Zutaten dafür hat man immer im Haus.



Zutaten für 2 Backbleche:

- 125 g Butter
- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 125 g Mehl
- 100 g Mandelblättchen

Zubereitung:

- Die weiche Butter mit den Eiern zu einer Creme rühren, dabei den Zucker zufügen. Schließlich das Mehl hinzugeben und unterrühren.
- Diesen weichen Teig besonders dünn und gleichmäßig auf Backpapier verstreichen, das auf Backblechgröße zugeschnitten ist.
- Aufs Blech ziehen, mit Mandelblättchen bestreuen. Bei 175 Grad (Ober- & Unterhitze/160 Grad Heißluft) circa 10 Minuten golden backen. Noch warm in Streifen oder Rauten schneiden. Nach Belieben zusätzlich mit Zucker bestreuen.