

Becher-Mandelkuchen

Dieser Kuchen ist sehr schnell und einfach gemacht
Wichtig ist, dass man immer den gleich grossen Becher benützt

Zutaten für den Teig:

- 1 Becher Rahm
- 1 Becher Zucker
- 3 Eier
- 2 Becher Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
-

Zutaten für den Belag:

- 200 g Mandelblättchen
- 150 g Margarine
- 1 Becher Zucker
- 6 EL Rahm (oder Milch)

So wird`s gemacht:

- In einer grossen Schüssel die Zutaten für den Teig nacheinander verrühren
- Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben
- Bei 175°C, 15 Minuten lang backen

Belag:

- In der Zwischenzeit die Margarine schmelzen.
- Die Mandeln, Zucker und den Rahm unterrühren.
- Belag gleichmäßig auf den Teig streichen und weitere 15-20 min. backen



www.kindersprache.ch

Informationen für Eltern und Bezugspersonen über den Spracherwerb
und über Sprachstörungen bei 0-6 jährigen Kindern