



Fruchtiger Mandelkuchen

Schneller Kasten-Kuchen mit Zitronat

etwa 15 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten

1 Vorbereiten:

Zitronat fein hacken und 1 geh. EL für die Dekoration beiseitelegen. Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf die Mandeln und das Zitronat, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Mandeln und Zitronat kurz unterrühren und den Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Nach 15 Min. Backzeit** den Kuchen der Länge nach mit einem spitzen Messer 1 cm tief einschneiden.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 80 Min.

Kuchen erst etwa 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Guss:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen, auf dem Kuchen verteilen, mit Zitronatwürfeln dekorieren und fest werden lassen.

Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

100 g Zitronat
250 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
250 g weiche Butter oder Margarine
4 Eier (Größe M)
2 EL Zitronensaft
100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

Guss:

150 g Dr. Oetker Joghurtglasur