



Mandelsplitter-Kuchen

Saftiger Mandelkuchen mit einer Zitronennote

etwa 15 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mit gut der Hälfte der Mandeln ausstreuen. 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 hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Form glatt streichen und übrige Mandeln aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Nach 30 Min. Backzeit** mit einem spitzen Messer 1 cm tief längs einschneiden.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 70 Min.

Form lösen, Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):
Fett

All-in-Teig:

100 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln
250 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
250 g weiche Butter oder Margarine
4 Eier (Größe M)
2 EL Rum

