

Becherkuchen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 Becher Sahne• 1 Becher Zucker• 3 Eier• 2 Becher Mehl• 1 Tüte Backpulver • 300 g Margarine• 1 1/2 Becher Zucker• 4 1/2 El Milch• 300 g gehobelte Mandeln	<p>—> alle Zutaten verrühren, Backblech mit Backpapier auslegen, Teig auf Backblech verteilen, bei 180 °C im vorgeheizten Backofen 12-15 Min. backen</p> <p>—> Margarine schmelzen, Zucker, Milch und Mandeln dazugeben. Masse auf den vorgebackenen Kuchen geben.</p> <p>Nochmals 12-15 Min. bei 180°C goldgelb backen.</p>
Zeit: ca. 45 Minuten	

Rezept von Waltraud Baustian

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied