



Mandelkuchen mit Limoncello

Zutaten: 200 ml süße Sahne
8 gehäufte Esslöffel Zucker
12 gehäufte Esslöffel Mehl
4 kleine Eier
1 Vanillezucker
1 ½ Backpulver
2 Esslöffel Limoncello

Alles in einem Rührgerät gut verrühren und auf ein Backblech, welches zuvor mit Backpapier ausgelegt ist, streichen. Sodann 10 bis 12 Minuten im auf 180 Grad im vor geheizten Backofen backen.

Kurz herausnehmen

Für den Belag:

1 P. Mandelblättchen, 3 Esslöffel Zucker und einen Esslöffel Limoncello gut verrühren und auf den halb gebackenen Kuchen streichen. Sodann nochmals 10 bis 15 Minuten weiter backen. Die Mandeln sollen goldbraun werden.