

Saftiger Kuchen mit Erdbeeren und Mandeln

Ingrédients

- 100g weiche Butter
- 20g neutrales Öl
- 2 Eier
- 170g Zucker
- 1 Teelöffel Vanille-Extrakt
- 180g Mehl
- 60g Mandelpulver
- 6g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 230g Erdbeeren
- 55g gehobelte Mandeln
- 20g Erdbeeren zur Dekoration

Préparation

1. Wenn Sie nach einem Erdbeerdessert suchen, aber etwas von der klassischen Torte abweichen möchten, sind Sie hier genau richtig!
2. Dieser Erdbeer-Mandel-Kuchen ist schnell gemacht, und wie oft können Sie ihn nach Ihrem Geschmack anpassen (indem Sie das Bittermandel-Extrakt weglassen, wenn Sie es nicht mögen, die Mandeln durch Haselnüsse oder Kokosnuss ersetzen, die Erdbeeren durch Himbeeren ersetzen.
3.).
4. Material: 22cm Tortenring Zutaten: Ich habe das Norohy Vanille-Extrakt von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (Partnerlink).
5. Zubereitungszeit: 20 Minuten + 40 Minuten Backzeit Für einen Kuchen mit einem Durchmesser von 22 cm:
Zutaten: weiche Butter neutrales Öl 2 Eier Zucker Einige Tropfen Bittermandel-Extrakt 1 Teelöffel Vanille-Extrakt Mehl Mandelpulver Backpulver 1 Prise Salz Erdbeeren gehobelte Mandeln Erdbeeren zur Dekoration Rezept: Mischen Sie die weiche Butter, das Öl, die Eier und den Zucker mit einem elektrischen Mixer, bis eine helle und schaumige Mischung entsteht.
6. Fügen Sie die Vanille und das Bittermandel-Extrakt hinzu (mehr oder weniger nach Geschmack).
7. Anschließend das Mehl, Mandelpulver, Backpulver und Salz einarbeiten.
8. Zum Schluss die zuvor in Scheiben geschnittenen Erdbeeren hinzufügen.
9. Den Teig in Ihre gebutterte Kuchenform (oder -ring) gießen, einige geschnittene Erdbeeren darauf legen, dann die gehobelten Mandeln hinzufügen.
10. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C etwa 35-40 Minuten backen (die Messerklinge, die in den Kuchen gestochen wird, sollte trocken herauskommen).
11. Abkühlen lassen, dann den Kuchen aus der Form nehmen und genießen!