

Rainers Sparkuchen (Mandelschnitten)

Kategorien: Kuchen, Rührteig, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter oder Margarine
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
4		Eier
400	Gramm	Mehl
100	Gramm	Stärkemehl
1	Pack.	Backpulver
1/8		1 Milch; (bei Bedarf)

BELAG

1	klein.	Dose Kondensmilch
100	Gramm	Mandelblättchen
125	Gramm	Zucker
7	Teel.	Gemahlener Zimt

Anleitung:

Dieser Kuchen heißt Sparkuchen, weil er so schnell zu machen ist (zeitsparend) und weil er nicht lange im Ofen bleiben muß (energiesparend).

Butter oder Margarine, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel