

Gretas - Zuckerguss - Schnitte

Kategorien: Kuchen, Schnitten, Land, Schweden, Rührteig

Zutaten für: 30-35 Stück

400	Gramm	Margarine
0,4	Ltr.	Zucker
4		Eier
7-8	Tropfen	Bittermandelöl
100	Gramm	Gemahlene Süßmandel
2	Essl.	Vanillezucker
1	Teel.	Backpulver
0,7	Ltr.	Weizenmehl
0,3	Ltr.	Milch

GLASUR

70	Gramm	Geschmolzene Margarine
0,3	Ltr.	Puderzucker
2 1/2	Teel.	Vanillezucker
4	Essl.	Kalten starken Kaffee

Anleitung:

Nüsse und Süßmandeln Margarine und Zucker schaumig rühren. Eier nacheinander einrühren, danach das Bittermandelöl und die Mandeln. Mit Mehl, Backpulver und Vanillezucker vermischen. Dann die Milch einarbeiten. Teig in eine Form von ca. 30x40 cm geben und 20 Minuten bei 200°C backen.

Für die Glasur die Margarine schmelzen. Mit Puder- und Vanillezucker vermischen. Kneten, bis die Masse glatt ist. Jetzt den kalten Kaffee Löffel für Löffel zugeben. Schließlich die Nüsse und Mandeln einrühren und die Glasur über den halbwarmen Kuchen verteilen.