

Mandel - Rührkuchen

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/2	Tassen	Gänseschmalz (leicht erwärmen)
6		Eier
2	Tassen	Zucker
4 1/2	Tassen	Mehl
3/4	Tasse	Milch
1	Tasse	Gehackte Mandeln
1	Prise	Salz
1	Pack.	Backpulver

Anleitung:

Alles in eine Schüssel geben und gut verrühren. Danach den Teig in eine Kastenform geben. Bei 175° C ca. 1 1/2 Stunden backen. Den fertigen Kuchen kurz abkühlen lassen und auf ein Kuchenrost stürzen.