

## Traumhafter Mandelkuchen



200 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

10 Eier, getrennt

200 g Mehl

200 g gemahlene Mandeln

200 g Puderzucker

100 g Schokoladenraspeln

Dunkle Schokoladenglasur Dr. Oetker

Zubereitung:

Der Blechkuchen besteht aus 2 Schichten. Für den Rührteig weiche Butter oder Margarine mit Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eigelbe untermischen und so lange rühren, bis die Masse hellgelb ist. Danach das gesiebte Mehl untermischen.

Für den Belag die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Mandeln, Puderzucker und Schokoladenraspeln vorsichtig mit einem Kochlöffel unter den Eischnee heben.

Den Rührteig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Darauf die Eiweißmasse gleichmäßig verteilen.

**Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15 Minuten backen.**

Den erkalteten Kuchen mit dem Schokoladenguss bestreichen.