Mandelkuchen

Zutaten für 1 Gugelhupfform:



Teig:
150 g Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Tropfen Bittermandel Backöl
1 Prise Salz
5 Eier
250 g Mehl
2 1/2 Teelöffel Backpulver
100 g gemahlene Mandeln

Außerdem:
Dunkle Kuchenglasur
10 g gehobelte Mandeln
Semmelbrösel für die Form

Zubereitung:
Die Butter schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Backöl, Salz und Ei hinzugeben. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl esslöffelweise unterrühren.
Zuletzt die Mandeln unterheben. Den Teig in die gefettete, mit Semmelbrösel ausgestreute Gugelhupfform füllen. In den vorgeheizten Backofen bei 175-200°C etwa 40 Minuten backen.
Die Kuchenglasur im warmen Wasserbad flüssig werden lassen. Das erkaltete Gebäck damit überziehen und es mit den

gehobelten Mandeln verzieren.