Blitz-Sprudelkuchen

Zutaten für ein Backblech:



Teig:
4 Eiweiß
125 g Zucker
4 Eigelb
1 Prise Salz
75 g Mehl
75 g Speisestärke
1 Teelöffel Backpulver
4 Esslöffel Orangenlimonade

Belag:
1 Esslöffel Butter
2 Esslöffel Zucker
150 g Mandelstifte

Zubereitung:
Das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker und dem Salz schaumig schlagen. 1/3 des Eischnees unter die Eigelbmasse ziehen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und darüber sieben. Restlichen Eischnee ebenfalls dazugeben und alles mit einem Kochlöffel vorsichtig unterziehen. Dann die Orangenlimonade unterrühren.
Die Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 10 Minuten auf der mittleren Einschubleiste vorbacken.
Die Butter mit dem Zucker und den Mandelstiften erhitzen und

schmelzen lassen. Nach 10 Minuten Backzeit die Mandelmasse auf dem vorgebackenen Biskuit verteilen und in weiteren 10 Minuten fertig backen. Auf dem Blech abkühlen lassen und in gleich große Stücke schneiden.