

Tüdelpott'scher

Kandis Kookken

Wat Leckers to de Teetied



Zutaten

Für den Rührteig: 150 g weiche Butter • 150 g Zucker •
4 TL Vanillezucker • 3 mittelgroße Eier • 150 g Weizenmehl •
2 gestrichene TL Backpulver – für den Belag:
2 EL Sahne (oder Wasser) • 50 g gehackte Mandeln •
50 g Krümelkandis

Zubereitung

Eine Springform ø 26 cm ausbuttern, den Backofen auf 180 °C
| Umluft 160 °C vorheizen. Butter und Zucker mit den Eiern
schaumig schlagen bis eine helle Creme entsteht. Das Mehl mit
Backpulver mischen und unter die Creme rühren.

Springform mit dem Teig befüllen und mit Sahne bestreichen,
anschließend mit Mandeln und Krümelkandis bestreuen und im
Ofen auf der unteren Schiene ca. 35-40 Min. goldgelb backen.

Unser Tipp: Der leckere Kandis Kuchen schmeckt natürlich am
besten mit einer Tasse Ostfriesentee und frisch geschlagener Sahne.

Den weltbesten Ostfriesentee und vieles Weitere rund um die
Ostfriesische Teezeremonie findest du zusammen mit vielen weiteren
leckeren Teesorten in unserem gut sortierten Onlineshop.

TÜDEL POTT

UND DER TAG IST SCHÖN



Pumphusen 10 • 26409 Wittmund • 04464.8349

tuedelpott.de