

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](http://tuedelpott.de)