

# Hummelkuchen

## **Boden**

6 Eier  
250 g Zucker  
1 P. Vanillinzucker  
250 g Margarine  
300 g Mehl  
1 P. Backpulver  
6 Eßl. Sahne

## **Belag**

200 g Mandeln  
200 g Margarine  
200 g Zucker  
3 Eßl. Sahne  
4 Eßl. Mehl (ca. 60 g)

Einen Rührteig mit Sahne herstellen. Den Teig in eine gefettete Fettpfanne streichen. Im vorgeheizten Ofen (200 Grad Ober- und Unterhitze) backen, und zwar so lange, bis der Teig eine gewisse Festigkeit hat ( nach ca. 10 bis 14 Minuten), so dass die Mandelmasse nicht einsinken kann.

Diese Masse inzwischen wie folgt zubereiten: Margarine, gehobelten Mandeln, Zucker, Sahne und Mehl in einen Kochtopf geben und unter Rühren kurz aufkochen.

Auf den vorgebackenen Teig verstreichen, noch einmal 10 bis 15 Minuten backen.

Backen mit Umluft: 160 Grad