

MIRABELLENKUCHEN MIT SCHMAND-GUSS

Zutaten:

2,5 Kg Mirabellen
250 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
100 g Mandeln gemahlen
1 Pack. Backpulver
300g Mehl
Für den Guss:
400g Schmand
5 Eier
100g Zucker
gehobelte Mandeln zum Bestreuen

Zubereitung

Die Mirabellen waschen und entsteinen.
Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.
Das Backblech mit Butter einfetten.

Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren.
Mandeln, Mehl und Backpulver vermischen, nach und nach unter die Butter rühren.

Den Teig auf dem Blech verteilen und Mirabellen gleichmäßig darauf verteilen.
Schmand, Zucker und Eier verrühren und auf die Mirabellen streichen.

Gehobelte Mandeln darüber streuen und für ca. 40 Min Backen.