



Ostfriesischer Teekuchen

Zutaten (für zwölf Portionen):

Teekuchen

250 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl Type 405
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
200ml Schlagsahne

Zucker-Mandel-Kruste

100 g Butter
100 g Kandis Zucker
2 EL Milch

Sowie

150 g Mandeln, gehobelt
Butter für die Form
Mehl für die Form
Puderzucker zum Bestäuben (optional)

Zubereitung (circa 45 Minuten):

Für den Teekuchen das Mehl, Vanillezucker, Backpulver und eine Prise Salz in einer Schüssel vermengen. In einer zweiten Schüssel die weiche Butter und den Zucker mit dem Handrührgerät circa fünf Minuten schaumig schlagen, bis die Masse hell und cremig ist. Die Eier einzeln hineinschlagen und glattrühren. Die trockenen Zutaten ebenfalls dazugeben und weiter rühren. Die Schlagsahne steif schlagen und zum Schluss unter den Teig heben.

Ein Kuchenblech (38 x 28 cm bis 40 x 30) einfetten und mit Mehl ausstäuben. Darauf den Teig gleichmäßig und flach verteilen und im Ofen bei 180 Grad für 20 Minuten backen.

Die Butter, den Kandiszucker und die Milch in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist und der Zucker sich auflöst. Die Zuckermasse dünn auf den vorgebackenen Teigboden auftragen, die gehobelten Mandeln darüber streuen und nochmals für fünf Minuten backen, bis die Mandeln hellbraun sind. Den Teekuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form circa 15 Minuten abkühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. In Stücke schneiden und servieren.

Nährwerte pro Portion:

562 kcal – 39 g Fett – 8 g Eiweiß – 46 g Kohlenhydrate