

Schneller Hibiskus-Kuchen vom Blech

Zutaten für 1 Backblech:

TEIG:

- 4 Eier
- 2 Tassen Buttermilch
- 1 Tasse Zucker
- 2 EL „rische's Hibiskus-Zauber“
- 4 Tassen Mehl
- 1 P. Backpulver

BELAG:

- 2 Tassen Mandelblättchen
- 3/4 Tasse Zucker
- 2-3 EL „rische's Hibiskus-Zauber“
- 200 ml Sahne

Zubereitung:

- Backofen auf 175°C Umluft vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen.
- Eier, Buttermilch, Zucker und Gewürzzucker verrühren.
- Mehl mit Backpulver mischen und unter die Masse heben.
- Teig auf dem Backblech verteilen.
- Mandeln mit Zucker und „rische's Hibiskus-Zauber“ mischen und auf dem Teig gleichmäßig verteilen.
- 30 Minuten backen und direkt danach mit der flüssigen Sahne übergießen.