schwedischer Blechkuchen von schiggy

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, benötigt Backofen

Ausrüstung: Bircherraffel, Backtrennpapier, Backblech, Küchenwaage

550 g Zucker	
6.5 Stück Eier	mit Zucker schaumig schlagen
200 g Butter	
2.0 dl Milch	Butter und Milch bis kurz vor dem Kochen erhitzen und unter Rühren zur Eiermasse geben.
500 g Mehl	Mehl mit Backpulver vermischt unterheben.
15 g Backpulver	
8.0 Stück Rüebli	Die Karotten schälen und fein raspeln,(evt. gelbe Rüben oder Äpfel, Äpfel gröber raspeln). Anschliessend unter den Teig heben.
2.0 TL Zimt	Den Teig sofort auf ein gefettetes Backblech streichen, mit Zimt-Zucker und gehackten Mandeln bestreuen.
50 g Zucker	
140 g Mandeln	gehackt

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

Man kann auch Stachelbeeren oder Rhabarber, statt dessen nehmen.

Die Portion ist grosszügig berechnet, für ein "anständiges" Dessert.