

## Rezept

# Schneller Sheet-Cake mit Mandeln

Ein Rezept von Schneller Sheet-Cake mit Mandeln, am 18.07.2024

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Limette	<b>175 g</b> weiche Butter
<b>2</b> Eier (M)	<b>100 g</b> saure Sahne
<b>125 g</b> Zucker	<b>250 g</b> Mehl
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>250 g</b> Puderzucker
<b>75 g</b> Mandeln	

### Außerdem:

tiefes Backblech (30 x 30 cm)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zum Vernaschen: 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 370 kcal, 18 g F, 5 g EW, 47 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Limette waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben, den Saft auspressen.
2. Die weiche Butter, die Eier und die saure Sahne mit 150 ml Wasser, Zucker, Mehl, Backpulver und Limettenschale in eine Schüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgerätes rühren, bis ein glatter Teig entsteht.
3. Den Teig auf das Backblech gießen und glatt streichen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, dann den Sheet-Cake kurz in der Form abkühlen lassen.
4. Den Puderzucker in eine Schüssel sieben und nach und nach mit einem kleinen Schneebesen 2-4 EL Limettensaft unterrühren, bis ein dicker Zuckerguss entsteht. Den Zuckerguss über den leicht abgekühlten Kuchen gießen. Die Mandeln grob hacken und darüberstreuen.