

Gebrannte Mandel auf Vanilleparadies

Teig:

250 g	Butter
250 g	Zucker
6	Eier
2 ½ Eßl	Kakaopulver
150 g	Mehl
1 Tüte	Backpulver
1 Fläschchen	(2 ml) Rum-Aroma

Creme:

Menge	Zutaten
400 g	süße Sahne
2 Tüten	Paradiescreme Vanille
400 g	Schmand
1 Tüte	Vanillezucker

Topping:

Menge	Zutaten
100 g	Butter
100 g	Zucker
200 g	Mandelstifte

Achtung:

Den Backofen vorheizen:

Umluft 160 Grad

Ober-/Unterhitze 180 Grad

Auf mittlerer Schiene 20-25 Min. backen

Zubereitung:

1. Butter Zucker mit dem Handmixer schaumig rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Eier nach und nach dazu geben und verrühren.
3. Backpulver und Kakao mit dem Mehl vermischen zur Eiermasse geben und gut vermengen.
4. Rum-Aroma hinzufügen und vermischen.
5. Den Teig auf ein gefettetes Backblech verteilen und auf mittlerer Schiene 20-25 Min. backen.
6. Die flüssige Sahne mit der Paradiescreme verrühren und steif schlagen.
7. Schmand und Vanillezucker unterrühren.
8. Die Vanille-Creme auf den erkalteten Boden verteilen.
9. Butter und Zucker in der Pfanne erhitzen, Mandelstifte dazu geben und karamellisieren lassen.
10. Die heißen karamellisierten Mandelstifte in eine Schüssel zum Auskühlen geben.
11. Die kalten Mandelstifte auf die Vanille-Paradies-Creme verteilen.

