



Gutmann Weizenbock-Kuchen

500 g Weizenmehl Type 405 oder 550
250 g weiße Mandeln (ohne Schale), fein gemahlen
250 gr Zucker
250 gr GUTMANN Weizenbock
250 gr Speise-Öl
eine Packung Backpulver
200 gr Vollei (4 Stück)

Öl für die Form
Puderzucker zum dekorieren



Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Eine Backform (schön ist hier eine Gugelhupf-Form) einölen.
In einem Rührkessel das Mehl, die Mandeln, das Backpulver und den Zucker vermischen. Die Eier, das Bier und das Öl zugeben und alles gut zu einem sämigen Teig verrühren. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen und in den Backofen schieben.
Etwa 40 bis 45 Minuten backen.

Anrichten und Servieren

Kurz auskühlen lassen und aus der Form nehmen (stürzen). Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.