

# Weihnachtskuchen



## Zutaten

180 g Mandeln  
180 g Zucker  
180 g Butter  
200 g Mehl  
gemahlene Mandeln  
1 Prise Salz  
1 TL Zimt  
1/4 TL Nelkenpulver  
1/2 Pkg. Backpulver  
200 g Ribislmarmelade

## Zubereitung

Backofen auf 160°C Heißluft vorheizen.

Mandeln fein 8-10 Sek. / Stufe 7 mahlen und umfüllen, danach den Zucker 10 Sek. / Stufe 10 mahlen.

Weiche Butter dazugeben und schaumig rühren, dabei nach und nach 3 Eier 3 Min. / Stufe 4 einrühren

Mehl, gemahlene Mandeln, Salz, Zimt, Nelkenpulver und Backpulver 1-2 Min. / Stufe 4-5 einrühren.

2/3 des Teiges in eine mit Backpapier ausgekleidete Springform geben, mit Ribislmarmelade bestreichen, letztes Teig Drittel mit viel Mehl auswalken, Sterne in verschiedenen Größen ausstechen und auf der Ribislmarmelade verteilen

Ca. 30 bis 35 Minuten bei 160°C Heißluft (180°C Ober-/Unterhitze) backen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, event. mit Vanille- oder Zimtzucker bestreuen.