



# Herbstlicher **Vermicelle-Cake**

**Vermicelle mal auf andere Art!**  
**Es muss nicht immer ein Coupe Nesselrode sein,  
auch als Kuchen schmeckt es hervorragend.**

## **Zutaten**

---

100 g Butter, weich  
150 g Puderzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
3 Eier  
200 g Vermicelle,  
aufgetaut  
150 g Mandeln,  
gemahlen  
½ TL Backpulver

## **Zubereitung**

---

- Etwa 20 Minuten + 50 Minuten backen
- 1** Cakeform (Länge 25 cm) einfetten und der Länge nach mit Backpapier auskleiden.
  - 2** Butter, Puderzucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und zusammen schaumig rühren.
  - 3** Die Eier einzeln zugeben und so lange weiter-rühren, bis die Masse hell ist.
  - 4** Vermicelle zugeben und unterrühren. Die Mandeln mit dem Backpulver mischen und unter den Teig heben.
  - 5** Teig in die vorbereitete Cakeform füllen und im vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille bei 200°C Ober- und Unterhitze während ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.

## **Tipp**

---

Vor dem Backen 2-3 Esslöffel getrocknete Cranberries unter den Teig mischen. Mit etwas Schlagrahm servieren.