

Butterkuchen

Das Rezept reicht für übliches Backofenblech aus. Hier dient der **Becher** als Maßeinheit.

Zutaten für den Teig:

- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Zucker
- 1 P. Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 2 Becher Mehl
- 1 P. Backpulver

Für den Belag:

- 125g Butter (185g)
- 1 P. Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt (2 P. oder 2 TL)
- 3 Eßl. Milch (5 Eßl.)
- 1 Becher Zucker (1,5 Becher)
- 200g Mandelblättchen (300g)

Wer mehr Belag mag so wie ich, nimmt einfach die 1,5 fache Menge für den Belag. Hab Euch die Mengenangaben in Klammer dazugeschrieben.

Zubereitung:

Die Sahne kurz anschlagen und alle anderen Zutaten nach und nach unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und vorsichtig unterheben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180° Ober- und Unterhitze backen.

Zwischenzeitlich die Zutaten für den Belag, außer die Mandelblättchen, aufkochen und auf den vorgebacken Kuchen geben. Der Kuchen kann hierfür aus dem Ofen genommen werden. Dann die Mandelblättchen noch darüber streuen und weitere 10-15 Minuten weiterbacken.

Der Kuchen sollte vor dem anschneiden etwas auskühlen.

Gutes Gelingen!!