

Butterkuchen - Schneller

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR DEN TEIG

1	Pack.	Sahne á 250 g
1	Pack.	Zucker (Sahnebecher)
1	Pack.	Vanillinzucker
4		Eier
2	Pack.	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1	Schuss	Salz
1	Pack.	Zitronenschalenaroma

FÜR DEN GUSS

125	Gramm	Butter
1	Pack.	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
4	Essl.	Milch
200	Gramm	Mandelblättchen

Anleitung:

Den Backofen auf 200° vorheizen (Ober- und Unterhitze) und die Butter fuer den Guss zum Schmelzen in einem feuerfesten Gefaess hineinstellen. Fuer den Teig die Sahne in eine Ruehrschiessel geben. Den Sahnebecher ausspuelen und abtrocknen. Den Zucker damit abmessen und zusammen mit Vanillinzucker, der Prise Salz und den Eiern zur Sahne geben. Mit dem Mixer zu einer glatten Masse verruehren. Das Mehl mit Backpulver und Zitronenschalenaroma mischen und ueber die Eiermasse sieben. (Wenn Sie frisch abgeriebene Zitronenschale verwenden, geben Sie sie direkt in die Eiermasse und nicht erst zum Mehl. Die Feuchtigkeit der Schale verbindet sich sonst mit dem Mehl und verklebt es.) Die Mehlmischung unterruehren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gleichmaessig verteilen. Die geschmolzene Butter aus dem Ofen nehmen und den Teig fuer zehn bis fuenfzehn Minuten bei 200° Ober- und Unterhitze auf der mittleren Einschubleiste backen. Er soll eine leicht goldgelbe Farbe haben.

Waehrenddessen den Guss zubereiten: Zucker, Vanillinzucker, Milch und Mandelblaettchen gut mit der Butter vermengen. Wenn der Teig vorgebacken ist, die Mischung gleichmaessig auf dem noch heissen Kuchen verteilen und weitere zehn bis fuenfzehn Minuten auf der zweiten Einschubleiste von oben backen. Die Mandelmasse soll eine hellbraune Farbe bekommen.