

Buttermilch - Kuchen 2

Kategorien: Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN FÜR DEN BODEN

300	ml	Buttermilch
2		Eier
300	Gramm	Zucker
600	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1	Prise	Salz

ZUTATEN FÜR DEN BELAG

100	Gramm	Kokosraspel
125	Gramm	Zucker
100	Gramm	Gehackte Mandeln oder Mandelblättchen

ZUTATEN FÜR DEN GUSS

250	ml	Sahne
-----	----	-------

Anleitung:

Eier und Zucker schaumig schlagen. Salz dazu geben und unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Buttermilch in die Eier-Zucker-Mischung geben. Masse auf ein gefettetes Backblech geben und gleichmäßig verstreichen. Kokosraspel mit Zucker und gehackte Mandeln oder Mandelblättchen mischen und über den Kuchen streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und die Sahne ungeschlagen gleichmäßig auf dem heißen Kuchen verteilen. Abkühlen lassen, danach in gleich große Rechtecke schneiden und servieren.