

Buttermilchkuchen vom Blech

Kategorien: Kuchen, Buttermilch, Mandel

Zutaten für: 1 Blech

TEIG

360	Gramm	Mehl
200	Gramm	Zucker
280	ml	Buttermilch
3		Eier
1	Pack.	Vanillezucker
1	Pack.	Backpulver
		Fett fuers Blech

BELAG

200	Gramm	Mandelblaetter
60	Gramm	Zucker

GUSS

125	Gramm	Butter
250	Gramm	Schlagsahne

Anleitung:

Mehl, Zucker, Buttermilch, Eier, Vanillezucker und Backpulver mit den Quirlen des Handruehrers verruehren. Teig auf ein gefettetes Backblech giessen und glattstreichen.

Fuer den Belag Mandeln und Zucker mischen und auf dem Teig verteilen. In den Backofen schieben, auf 200GradC schalten und 25 Minuten backen. Fuer den Guss Butter und Sahne aufkochen und gleichmaessig auf dem noch heissen Kuchen verteilen. Abkuehlen lassen.