

Buttermilchkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Buttermilch
Mandel

* TEIG

360 g Mehl
200 g Zucker
280 ml Buttermilch
3 Eier
1 pk Vanillezucker
1 pk Backpulver
Fett fürs Blech

* BELAG

200 g Mandelblätter
60 g Zucker

* GUSS

125 g Butter
250 g Schlagsahne

* QUELLE

-Brigitte Sammelrezept
-erfasst von Petra Holzapfel

Mehl, Zucker, Buttermilch, Eier, Vanillezucker und Backpulver mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Teig auf ein gefettetes Backblech gießen und glattstreichen. Für den Belag Mandeln und Zucker mischen und auf dem Teig verteilen. In den Backofen schieben, auf 200°C schalten und 25 Minuten backen. Für den Guss Butter und Sahne aufkochen und gleichmäßig auf dem noch heißen Kuchen verteilen. Abkühlen lassen.