

Schneller Butterkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Becher süße Sahne (200g), 1 Becher Zucker (200g), 1 Päckchen Vanillinzucker, 4 mittelgroße Eier, 2 Becher Mehl (200g), 1 Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz, 100 gr Margarine, 1 Becher Zucker (200g), 1 Päckchen Vanillinzucker, 30 gr Mehl, 4 Esslöffel Milch oder Sahne (40g), 100 gr Blättermandeln.

Die Vorbereitungen:

Ofen vorheizen : 200°C.

Ein Backblech einfetten und bemehlen.

Die Zubereitung:

Sahne, Zucker, Vanillinzucker und Eier mit dem Mixer gut vermengen. Mehl, Backpulver und Salz zugeben und unterrühren. Den flüssigen Teig auf das vorbereitete Blech gießen. Auf der 2. Schiene von unten hellbraun backen (ca. 10 - 15 Minuten).

Für den Guss die Margarine, den Zucker, den Vanillinzucker, das Mehl und die Milch (Sahne) in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen.

Vorsicht: kann anbrennen!!!

Die Masse auf den vorgebackenen Kuchen streichen und mit den Blättermandeln bestreuen.

Nochmals für ca. 5 - 10 Minuten in den heißen Ofen geben.

Nach Sicht abbacken, die Mandeln sollten schön knusprig sein.