

Buttermilchkuchen vom Blech bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Zucker, 300 ml Buttermilch, 1 Päckchen Vanilinzucker, 3 Eier (Größe M), 450 gr Mehl (Type: 550), 150 gr Zucker, 1 Päckchen Vanilinzucker, 200 gr Kokosflocken, 400 ml Sahne.

Die Zubereitung:

Buttermilch, Zucker, Vanillinzucker und Eier schaumig schlagen, Mehl dazu geben und nochmal gut verrühren.

Nun kommt der Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Oben auf den Teig kommt dann eine Mischung aus Zucker, Vanillinzucker und Kokosflocken.

Das Ganze habe ich dann bei 140 Grad und einer Einhänghöhe 2 (von unten) im Umluftofen für 30 Minuten gebacken.

Danach habe ich den Kuchen sofort aus dem Ofen geholt und mit der Sahne esslöffelweise übergossen.

Fertig und lecker.