

von Tante Eva

Butterkuchen einfach

1 Blech

Zutaten

Für den Kuchenboden:

300 g Mehl, 200 g Zucker, 250 ml Sahne, 4 Eier, 1 Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, abgeriebene Schale einer Zitrone, Butter zum Einfetten des Backblechs

Für die Auflage:

200 g Mandeln (gestiftet, gemahlen oder gehobelt), 125 g Butter, 200 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 60 ml Milch



Zubereitung

1. Backofen auf 200°C vorheizen
2. hohes Backblech einfetten, Butter warm stellen
3. alle Zutaten für den Kuchenboden zusammen gründlich verrühren
4. Bodenteig auf dem Backblech gleichmäßig verstreichen
5. Teig in der Ofenmitte 10 Minuten backen
6. während dessen die Zutaten für die Auflage gut vermischen, Butter ggf. vorher schmelzen
7. wenn der Bodenteig fertig gebacken ist, das Blech herausnehmen und die Auflage darauf gleichmäßig verstreichen
8. den Kuchen nun im oberen Drittel nochmals 10 Minuten backen.
9. auskühlen lassen, dann erst vom Blech nehmen.

Zeitbedarf

30 Minuten

dazu paßt

Sahne