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