



# Butterkuchen

für's Backblech

## **Zutaten:**

### *Für den Teig:*

250 g Mehl  
250 g Zucker  
4 ganze Eier  
1 Pck. Backpulver  
4 EL warme Butter  
0,2 l Sahne  
1 Prise Salz  
etwas Vanillemark

### *Für den Belag:*

100 g Mandelblättchen  
100 g gehackte Mandeln  
200 g Zucker  
4 EL Sahne (oder Milch)  
250 g geschmolzene Butter  
je nach Geschmack Vanillepulver oder Zimt

## **Zubereitung:**

Die Zutaten für den Teig mischen und auf einem bemehlten Backblech bei 180° Celsius 15 Minuten lang backen (mittlere Schiene). Dann die bereits vermischten Zutaten des Belags auf den warmen Boden geben und mit einer Palette verstreichen. Danach nochmals für 15 Minuten backen, bis der Belag goldbraun glänzt.

*Tip: Schneller Kuchen, schmeckt warm am Besten.*