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.

Tipp: Schneller Kuchen, schmeckt warm am Besten.