

Butterkuchen (Oma´s Rezept)



Jeder liebt diesen Kuchen

Zubereitungszeit: 10 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 250 ml Sahne (den Becher als Messbecher nehmen)
- 1 Becher Zucker
- 2 Becher Mehl
- 4 Eier
- 1 P. Backpulver

Für den Belag

125 g Butter
1 Becher Zucker
150 g Mandeln, gehobelt
2 P. Vanillezucker
3 EL Milch

ZUBEREITUNG

1. Ein tiefes Backblech (ca. 30 x 40 cm) einfetten.
2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die Sahne mit dem Zucker verrühren.
4. Eier nach und nach unter Rühren dazugeben.
5. Mehl mit Backpulver mischen und in die Eiermasse rühren.
6. Den Teig auf das Backblech geben und gleichmäßig verteilen.
7. Für 15 Minuten im unteren Drittel des Backofens backen.
8. Inzwischen die Butter erwärmen, alle Zutaten für den Belag dazugeben und verrühren.
9. Den Kuchen aus dem Backofen holen, die Mandel-Butter-Masse gleichmäßig darauf verteilen und weitere 8-10 Minuten (bis die Mandeln gebräunt sind) backen.
10. Abkühlen, in Stücke schneiden und genießen!