Buttermilch-Mandel-Kuchen

Zutaten für ein Blech:

Für den Boden

- 250 g Weizenmehl
- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 500 ml Buttermilch

Für den Belag

- 150 g Butter
- 75 g Zucker
- 2 EL Milch
- 200 g gehobelte Mandeln

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 35 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten

So wird der Buttermilch-Mandel-Kuchen zubereitet

1. Schlage die Eier auf und rühre sie mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig. Dann gibst du das Mehl, das Backpulver und die Buttermilch hinzu und verrührst alles zu einem cremigen Teig. Wundere dich nicht, wenn der Teig recht flüssig ist - das ist

normal.
2. Fette nun ein Backblech gut ein und verteile den Buttermilchkuchenteig darauf. Dann geht es bei 180°C Ober- und Unterhitze für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen.
3. In der Zwischenzeit gibst du die Butter in einem kleinen Topf und bringst sie zum Schmelzen.
4. Gib den Zucker und die Mandeln dazu und lasse alles einige Minuten köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
5. Wenn der Teig leicht gebräunt ist, nimmst du das Backblech aus dem Ofen und bestreichst ihn mit der Milch. Anschließend verteilst die Mandelmasse auf dem Kuchen. Dann geht es für den Buttermilch-Mandelkuchen für weitere 15 Minuten in den Backofen, damit er seine verführerische Mandelkruste erhält. Dein Kuchen ist fertig, wenn er braun wird.

War das nicht einfach? Lasst euch den Buttermilchkuchen schmecken!
Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.