REZEPT FÜR BUTTERMILCHKUCHEN

BUTTERMILCHKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 20 Stücke | 35 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Zutaten für den Teig:

- 300 ml Buttermilch
- 2 Eier (M)
- 250 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 400 g Mehl
- 1 1/2 Päckchen Backpulver

Zutaten für den Belag:

- 100 g Mandelblättchen
- 60 g SweetFamily Unser Feinster
- 200 g Schlagsahne

7992

ZUBEREITUNG

214	4	32	7
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Buttermilch, Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Für den Belag Mandelblättchen und Zucker mischen und gleichmäßig auf den Teig streuen.

2. Kuchen im heißen Ofen 15–20 Minuten goldbraun backen. Kuchen herausnehmen, gleichmäßig mit einer Gabel einstechen und mit Sahne beträufeln. Abkühlen und etwas durchziehen lassen, dann in Stücke geschnitten frisch servieren.