

# BUTTERMILCHKUCHEN



## BUTTERMILCHKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 1 Backblech | 25 Min.

### Zutaten

#### Zutaten für den Teig:

- 400 g Mehl
- 250 g SweetFamily Unser Feinster
- 300 ml Buttermilch
- 2 Eier (M)
- 1,5 Pack. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz

#### Zutaten für den Belag:

- 100 g Mandelblättchen
- 60 g SweetFamily Feiner Zucker
- 200 g flüssige Sahne



\_62

### ZUBEREITUNG

1. Teigzutaten in einer Schüssel glatt rühren und auf [ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech](#) streichen. Mandelblättchen und [SweetFamily Unser Feinster](#) vermischen und auf den Teig streuen.

2. [Im Ofen bei Umluft 175°C 15 – 20 Minuten backen](#), bis der Kuchen goldbraun ist. Dann den Kuchen gleichmäßig mit einer Gabel einstechen und die Sahne hineingießen. Ca. 30 Minuten stehen/durchziehen lassen.