

# 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



2661

### ZUBEREITUNG

214

Kcal

pro Stück

4

Gramm

Eiweiß

32

Gramm

Kohlenhydrate

7

Gramm

Fett

1. 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 [vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze \(180 °C Umluft\)](#) 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.