

Buttermilchkuchen

Zutaten | 1 Blech

Für den Teig:

250 g (2 Tassen)	Zucker
300 g (2 Tassen)	Buttermilch
3	Eier
1 Pkg.	Vanillezucker
250 g (3 Tassen)	Mehl
1 Pkg.	Backpulver

Für den Belag:

200 g	Mandeln, gehobelt
100 g (3/4 Tasse)	Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	Zimt
1 Becher	Sahne

Zubereitungszeit: 20 Min.; Backzeit: 20 Min.

Zubereitung:

- Backofen auf 175 °C Heißluft vorheizen.
- Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät gut vermischen.
- Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen, den Teig darauf verteilen und glatt streichen.
- Mandeln, Zucker, Salz und Zimt für den Belag mischen und über dem Teig verteilen.
- Buttermilchkuchen bei 175°C ca. 15 bis 20 Minuten backen.
- Sofort nach dem backen den Kuchen aus dem Ofen nehmen und einen Becher flüssige Sahne mit einem Esslöffel darüber verteilen.

Tipp:

Wer es gerne fruchtig mag kann z.B. einen Apfel klein würfeln. Die Apfelstücke über dem Teig verteilen und dann die Mandelmischung darüber streuen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 248 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
750 kcal	31,7 g	99,9 g	18,3 g	137 mg