

Butterkuchen, schnell



Zutaten

Teig:

- 3 Eier
- 225 g Zucker
- 250 g Mehl
- 6 gestr. TL Backpulver
- 250 ml Sahne
- 1 Prise Salz

Belag:

- 125 g Butter
- 225 g Zucker
- 3 EL Milch
- 100 g Mandelplättchen



1. Teigzutaten nacheinander verrühren. Auf ein gefettetes Backblech (ca. 40 cm x 27 cm) streichen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C solange backen, bis die Oberfläche leicht zu bräunen beginnt (ca. 10 bis 15 Minuten).



2. Inzwischen Butter zerlassen und mit der Milch und dem Zucker mischen.



3. Vorgebackenen Kuchen mit dem Butter-Zuckergemisch bestreichen, gleichmäßig mit Mandelplättchen bestreuen und in 15 Minuten zu Ende backen.



4. Nach dem Backen den Kuchen mit etwas Zucker bestreuen und in der Form abkühlen lassen.