

Schneller Butterkuchen

1 Blech 42X32cm

Teigzutaten:

1 Becher Schlagsahne von 250 g
(fast alle Zutaten werden mit diesem Becher gemessen),
1 Becher Zucker,
3 Eier,
abgeriebene Schale von einer ½ unbehandelten Zitrone,
2 Becher Weizenmehl,
1 Päckchen Backpulver.



Zutaten Guss:

150 g Butter,
3 Esslöffel Milch,
¾ Becher Zucker,
2 Päckchen Vanillinzucker,
200 g Mandelblättchen.

Außerdem:

Margarine zum Einfetten,
Mehl zum Bestäuben.

Zubereitung:

Die Sahne in eine Schüssel gießen. Becher waschen und abtrocknen.
Zucker in dem Becher abmessen. Zucker mit den Eiern und der Zitronenschale unter die Sahne rühren.
Mehl mit dem Backpulver darauf sieben, alles verrühren.
Teig auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech streichen.
In den vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 10 Minuten vorbacken.
Inzwischen die Butter zerlassen,
etwas abkühlen lassen und mit der Milch verrühren.
Vorgebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen.
Zucker mit dem Vanillinzucker mischen und darüber streuen. Mandeln darauf verteilen und mit der Butter – Milchmischung beträufeln.
Nochmals gute 10 Minuten backen.
Etwas abkühlen lassen, in gleichgroße Stücke schneiden und möglichst knusprig warm servieren.