



MANDEL- BUTTERMILCHKUCHEN

Backofen: 200° C Ober-/Unterhitze
Backzeit: ca. 40 min
Zubehör: großer Ofenzauberer "James"

Zutaten:

Boden:

3 Eier
250 g Zucker
1 TL Vanillezucker
500 ml Buttermilch
500 g Weizenmehl Typ 550
1/2 P. Backpulver

Belag:

1 Becher Sahne
150 g weiche Butter
90 g Zucker
2 P. Mandelblättchen

Zubereitung:

Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Großen Ofenzauberer James hauchdünn fetten.

Eier, Zucker, Vanillezucker und Buttermilch schaumig rühren.
(TM: 15 sek / Stufe 4)

Mehl mit Backpulver mischen und kurz gut unterrühren.
(TM: 20 sek / Stufe 4, mit Hilfe des Spatels)

Teig auf den vorbereiteten großen Ofenzauberer gießen und gleichmäßig verteilen.
Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene 20 min backen.

In der Zwischenzeit Sahne erwärmen. Butter und Zucker unter Rühren darin auflösen.
(TM: 4 min / 37° C / Stufe 2)

Mandelblättchen hinzufügen und alles vorsichtig vermengen.
(TM: 40 sek / Linkslauf / Sanfrühren)

Nach 20 min Backzeit Ofenzauberer auf ein Kuchengitter stellen.
Ca. 10 min abkühlen lassen.

Mandelmasse auf dem Kuchenboden verteilen und Kuchen auf mittlerer Schiene ca. 15-20 min fertig backen, bis die Mandelmasse goldbraun ist.

