

Butterkuchen mit Mandeln (ohne Hefe)

für Backanfänger geeignet

Teig

250 g Glutanomehl Mix it Universalmehl

300 ml/g Schlagsahne (geschlagen)

4 Eier (Größe M)

250 g Zucker

2 Vanillezucker

1 ½ P. Backpulver

100 gehobelte Mandeln

100 gestiftete Mandeln

Guss

125 g Butter

125 g Zucker

4 EL Milch



- Den Backofen auf 200 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen
- Die Sahne fest schlagen
- Die Eier auf die geschlagene Sahne geben,
- das Mehl mit dem Backpulver trocken vermischen und dann
- auf die Sahne und Eier geben auch Zucker und Vanillezucker zufügen.
- Alles mit dem Mixer kurz gut vermischen und die Masse
- auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen
- Der Teig ist weich und cremig.
- Auf den Teig die gehobelten und gestifteten Mandeln gleichmäßig verteilen
- Das Backblech in den vorgeheizten (200 Grad) Backofen schieben und
- 10 Minuten bei Unter- und Oberhitze backen
- Währenddessen den Guss zubereiten:
- Die Butter, den Zucker und die Milch in einen Kochtopf geben und einmal kurz aufkochen lassen.
- Nach Ablauf der 10 Minuten den heißen Guss gleichmäßig auf den Kuchen verteilen und noch einmal weitere
- 10 Minuten backen lassen (Achtung der Kuchen wird schnell braun) ggf. die Backtemperatur nach 5 Minuten auf 180 Grad reduzieren

Der Kuchen einfach in der Zubereitung, schmeckt köstlich und ist auch 1-2 Tage nach dem Backen noch von toller Qualität. Viel Spaß beim Backen

Eure/Ihre Ulrike Brusch

www.ulrike-brusch.de

