

# Kuchen Backen Rezepte

## Buttermilchkuchen Vom Blech

Anzahl: 1 Blech

Gattung: Milchprodukte, Backen, Kuchen, Mandel

---

	<b>Teig</b>
360 g Mehl	1 Pk. Vanillezucker
200 g Zucker	1 Pk. Backpulver
280 ml Buttermilch	Fett fürs Blech
3 Eier	
	<b>Belag</b>
200 g Mandelblätter	60 g Zucker
	<b>Guss</b>
125 g Butter	250 g Schlagsahne

---

Mehl, Zucker, Buttermilch, Eier, Vanillezucker und Backpulver mit den Quirlen des Handrührers verrühren.

Teig auf ein gefettetes Backblech gießen und glattstreichen. Für den Belag Mandeln und Zucker mischen und auf dem Teig verteilen.

In den Backofen schieben, auf 200 °C schalten und 25 Minuten backen.

Für den Guss Butter und Sahne aufkochen und gleichmäßig auf dem noch heißen Kuchen verteilen.

Abkühlen lassen.