



Butterkuchen *mit Mandeln*

Maßeinheit ist der Sahnebecher

- 1 Becher Sahne
- 2 Becher Mehl
- 1 Becher Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver

Belag

- 250g zerlassene Butter
- 1 Becher Zucker
- 2-3 Spritzer Dosenmilch
- 3- 4 Tüten geraspelte Mandeln

Zuerst den Backofen auf 200° vorheizen
Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel
geben und mit dem Handrührgerät
vermengen.



Backpapier auf ein Kuchenblech legen und
den Teig darüber gleichmäßig verteilen.
Kuchenblech in den vorgeheizten Backofen
schieben und ca. 10-15 min vorbacken.

Während der Backzeit die Zutaten in einer
Rührschüssel vermengen.
Den vorgebackenen Teig aus dem Backofen
holen und den Belag mit einem Spachtel
über dem Teig verteilen.
Dann den Teig noch einmal für 15-20 min
bei 200° backen bis der Belag leicht braun
wird.

Warm schmeckt der Kuchen besonders gut.

Guten Appetit!