Butter-Mandel-Blechkuchen

Der Butter-Mandel-Blechkuchen ist im Nu gerührt und gebacken. Das Kuchen-Rezept vom Blech ist ein beliebter Mehlspeisen-Klassiker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

für den Teig

300 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
200 ml	Schlagobers
50 ml	Vollmilch

für den Belag

200 g	Butter
100 g	Zucker
5 EL	Vollmilch
300 g	Mandelblättchen
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für den **Butter-Mandel-Kuchen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein tiefes Backblech mit Backpapier belegen. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Mehl mit Backpulver versieben, zugeben und verrühren. Das Schlagobers und Milch hinzufügen und zu einem Teig verrühren.

2. Den Teig auf das Backblech verstreichen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 10 Minuten backen.

3. In der Zwischenzeit die Butter schmelzen, Zucker, Milch und Mandelblättchen hinzugeben und vermengen. Die Masse gleichmäßig auf den vorgebackenen Kuchen verstreichen, und weitere 15 Minuten im Backofen goldgelb zu Ende backen. Vom Backrohr nehmen, abkühlen lassen, nach Belieben mit Staubzucker bestäuben und in Stücke schneiden.

Tipp