

Butterkuchen mit Mandeln

Der Butterkuchen mit Mandeln ist ein leckerer Blechkuchen-Klassiker. Mit diesem Rezept ist die saftige Mehlspeise Ruck-Zuck gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

200 ml	Schlagobers
150 g	Feinkristallzucker
4 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
300 g	Mehl
100 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
125 g	Butter
4 EL	Milch
200 g	Mandelblättchen
	Fett (für das Blech)

Zubereitung

1. Für den einfachen **Butterkuchen mit Mandeln** den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen.
2. Aus Zucker, Vanillezucker, Schlagobers, Eier, Saft und Abrieb einer Zitrone, Mehl und Backpulver einen Teig rühren. Auf das Backblech verteilen, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen zirka 10 Minuten backen.
3. Für den Belag in der Zwischenzeit den Zucker, Vanillezucker, Butter und Milch in einen Topf geben. Aufkochen lassen, und unter Rühren den Zucker auflösen lassen. Von der Hitze nehmen und die Mandelblättchen unterheben. Die Masse etwas abkühlen lassen.

4. Jetzt die Masse gleichmäßig auf den heißen Kuchenboden verstreichen. Für weiter 12-15 Minuten im Ofen goldbraun backen. Vom Ofen nehmen, auskühlen lassen und nach Belieben in kleine Quadrate oder Rechtecke schneiden und servieren.

Tipp