Omas Rezeptesammlung

Omas Butterkuchen Mit Mandeln - Rezept Empfehlung !

Zutaten Rührteig: (großes Blech)	Zutaten: Belag
250 g Sahne	150 g Butter
250 g Zucker	150 g Zucker
300 g Mehl	1 Vanillezucker
4 Eier	4 El Milch
1 Backpulver	Saft von einer Zitrone
1 Vanillezucker	200 g gehobelte Mandelplättchen
1 Prise Salz	
1 Tl Zitronenzucker	

Zubereitung:

Sinnvoll ist es, zuerst den Belag herzustellen, um ihn dann kalt zu stellen. Für den Belag weiche Butter schmelzen, mit dem Zucker, Vanillezucker und der Milch verrühren. Mandeln mit Zitronensaft zugeben und einmal kurz aufkochen und danach abkühlen lassen.

Für den Rührteig Sahne, Zucker, Vanillezucker und Eier gut verrühren. Mehl, Backpulver mischen und anschließend durch ein Sieb geben.

Dann das Ganze mit Salz und Zitronenzucker unterrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech geben, glatt streichen und bei 200° 10 Minuten backen. Danach den ausgekühlten Belag auf dem Kuchen verteilen und nochmals 10 Minuten bei 200° backen.

Möchten Sie ein kleines Blech benutzen, halbieren Sie einfach die Mengen aller Zutaten.