

Frau Martins Butterkuchen – Rezept

Zutaten:

Für den Boden:	Für den Belag:
1 Becher Sahne (250g) 1 Becher Zucker 1 Päckchen Vanillinzucker 2 Becher Mehl 4 Eier 1 Päckchen Backpulver 1 Prise Salz	125 Gramm Butter 1 Becher Zucker 1 Päckchen Vanillinzucker 4 Esslöffel Milch 2 Päckchen gestiftelte Mandeln

Und so geht's:

Zubereitung Boden:

1. Füllt den Becher Sahne in eine große Schüssel.
2. Fügt einen Becher Zucker und Vanillinzucker hinzu.
3. Rührt Sahne, Zucker und die Eier mit dem Rührgerät gut durch.
4. Mischt dann das Mehl mit Backpulver und siebt es in die Schüssel.
5. Verrührt es mit einer Prise Salz zum fertigen Teig.
6. Legt nun das Backblech mit Backpapier aus und verstreicht den Teig gleichmäßig.
7. Lasst den Boden im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa zehn Minuten backen.

Zubereitung Belag:

1. Erwärmt die Butter in einem Topf.
2. Rührt Zucker, Vanillinzucker, Milch und gestiftelte Mandeln dazu.
3. Verstreicht die Masse auf dem vorgebackenen Boden gleichmäßig.
4. Backt den Kuchen dann nochmal zehn bis 15 Minuten - bis der Belag goldbraun ist.
5. Lasst den fertigen Kuchen vor dem Schneiden gut abkühlen.

