

Blitzbutterkuchen

Zutaten für den Teig:

4 Eier
1 Becher Schlagsahne
1 Becher Zucker
1 Pkt. Vanillinzucker
2 Becher Mehl
1 Pkt. Backpulver
1 Zitrone, Saft und abgeriebene Schale



Zutaten für den Belag:

125 g Butter, zerlassen
1 Becher Zucker
1 Pkt. Vanillinzucker
4 EL Milch
200 g gehobelte Mandeln

Ofen auf 200 °C, Ober-/Unterhitze, vorheizen!

Zubereitung des Teiges:

Die Zutaten in eine Rührschüssel geben und verrühren.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 10 Min. (mittlere Schiene) vorbacken.

Zubereitung des Belages:

Während der Backzeit die Zutaten für den Belag in eine Schüssel geben und verrühren.

Die Masse auf den vorgebackenen Teig verteilen und weitere 12 – 15 Min. bei 200 °C weiterbacken, bis der Belag eine leichte Bräunung hat.