

## *Sahnebutterkuchen*

### *Zutaten für den Teig:*

250 ml süße Sahne  
125 g Zucker  
1 Pkt. Vanillinzucker  
4 Eier  
250 g Mehl  
1 Pkt. Backpulver  
1 Prise Salz



### *Zutaten für den Belag:*

200 g Butter, zerlassen  
200 g Zucker  
1 Pkt. Vanillinzucker  
200 ml süße Sahne  
200 g Mandeln, gehobelt

**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 15 – 20 Min. bei 200 °C weiterbacken, bis der Belag eine leichte Bräunung hat.