

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.