

Buttermilchkuchen (Tassenkuchen)



Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
	Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.	
4 Tassen Mehl 1 ½ P- Backpulver 1 ½ Tassen Zucker	in eine Rührschüssel füllen, mit einem Rührlöffel alle Zutaten mischen	Rührschüssel, Tasse, Rührlöffel
2 Eier 500 ml Buttermilch	zugeben und mit dem Handrührgerät alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.	Handrührgerät mit Rührbesen
	Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf laufen lassen.	Backblech, Backpapier
1 Tasse Zucker	abmessen	
1 ½ P. Vanillinzucker	zugeben, mit dem Zucker vermischen und gleichmäßig über den Teig streuen.	
100g gehobelte Mandeln	gleichmäßig auf dem Teig verteilen	
	Das Backblech auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben, 20 Min. backen.	Backofen, Uhr
	Das Blech aus dem Ofen nehmen, auf eine feuerfeste Unterlage stellen und	Topflappen
1 Becher Schlagsahne	langsam und gleichmäßig darüber gießen. Das Blech zurück in den Ofen schieben und weitere 5 Minuten backen.	