



Buttermilchkuchen mit Mandeln



center

Warnow Park

Buttermilchkuchen

mit Mandeln

Zutaten für 12 Portionen:

Für den Teig:

500 g Weizenmehl (Type 550)
1 Packung Backpulver
1 Prise Salz
1 Zitrone, unbehandelt
3 Eier
200 g Zucker

1 Packung Vanillezucker
500 ml Buttermilch

Für den Belag:

150 g Mandeln, gehobelt
100 g Zucker
150 ml Sahne

Du brauchst:

Backform, rechteckig

Zubereitung:

1

Backofen auf 160 Grad Umluft (180 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.

2

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen, die Schale abreiben und etwas Saft auspressen. Eier, Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und 1-2 EL Zitronensaft mit den Schneebesem eines Handrührgerätes schaumig schlagen. Die Hälfte der Buttermilch zugeben und unterrühren. Nach und nach die Mehlmischung sowie die restliche Buttermilch zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Buttermilchkuchen mit Mandeln

Zubereitung:

3

Backform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und die Oberfläche glattstreichen.
Gehobelte Mandeln mit Zucker vermischen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

4

Buttermilchkuchen für 25–30 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen goldbraun backen.
Herausnehmen und gleichmäßig mit der Sahne tränken. Abkühlen lassen und servieren.

Nährwerte:

Referenzmenge für einen durchschn. Erwachsenen laut LMIV (8.400 kJ/2.000 kcal)



Energie



Kalorien



Kohlenhydrate



Fett



Eiweiß