Buttermilchkuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Alexander Haag zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für ein Backblech :

Teig:

- 300 ml Buttermilch
- 2 Eier
- 300 g Zucker
- 600 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz

Belag:

- 100 g Kokosraspel
- 125 g Zucker
- 100 g gehackte Mandeln oder Mandelblättchen

Guss:

- 250 ml Sahne

Zubereitung

1. Eier und Zucker schaumig schlagen. Salz dazu geben und unterrühren.
2. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Buttermilch in die Eier-Zucker-Mischung geben.
3. Masse auf ein gefettetes Backblech geben und gleichmäßig verstreichen.
4. Kokosraspel mit Zucker und gehackte Mandeln oder Mandelblättchen mischen und über den Kuchen streuen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30 Minuten backen.
6. Aus dem Ofen nehmen und die Sahne ungeschlagen gleichmäßig auf dem heißen Kuchen verteilen. Abkühlen lassen, danach in gleich große Rechtecke schneiden und servieren.