

## Hier das Rezept zum Abwiegen

Schneller Butterkuchen  
1 Blech 42X32cm

Teigzutaten:

250 g Schlagsahne flüssig,  
240 g Zucker,  
3 Eier,  
abgeriebene Schale von einer ½ unbehandelten Zitrone,  
280 g Weizenmehl,  
1 Päckchen Backpulver.

Zutaten Guss:

150 g Butter,  
3 Esslöffel Milch,  
180 g Zucker,  
2 Päckchen Vanillinzucker,  
200 g Mandelblättchen.

Außerdem:

Margarine zum Einfetten,  
Mehl zum Bestäuben.

Zubereitung:

Die Sahne in eine Schüssel gießen.  
Zucker mit den Eiern und der Zitronenschale unter die Sahne rühren. Mehl mit dem Backpulver darauf sieben, alles glatt rühren. Teig auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech streichen. In den vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 10 Minuten vorbacken.  
Inzwischen die Butter zerlassen, etwas abkühlen lassen und mit der Milch verrühren.  
Vorgebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen.  
Zucker mit dem Vanillinzucker mischen und darüber streuen. Mandeln darauf verteilen und mit der Butter – Milchmischung beträufeln.  
Nochmals gute 10 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, in gleichgroße Stücke schneiden und möglichst knusprig warm servieren.

