

# Butterkuchen

3 Eier  
200 g Zucker  
300 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
250 g süße Sahne  
100 g Butter  
150 g Zucker  
2 EL Milch  
150 g Mandelblättchen



## Martina Ruck

selbständige Pampered Chef Beraterin & Direktorin

[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)

[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Eier mit Zucker schaumig rühren  
(im TM: 2 min./Stufe 4)

Mehl, Backpulver und Sahne zugeben und verrühren  
(im TM: 30 sec./Stufe 4,5)

Den Teig im großen Ofenzauberer mit dem kleinen Streicher verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene  
für **10 min.** backen.

In der Zwischenzeit Butter in einem Topf schmelzen lassen, Zucker und Milch einrühren.  
Auf den angebackenen Kuchen verteilen und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Im noch warmen Backofen  
bei **180 Grad Ober-/Unterhitze weitere 10-15 min.** fertig backen.