



## Butterkuchen



 Arbeitszeit: 15 min

 Koch- & Backzeit: 20 min

 1 Blech

 Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Teig

- 1 Becher Schlagsahne
- 250g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 500g Weizenmehl Type 405
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1/2 Päckchen abgeriebene Zitronenschale
- Fett und Mehl für das Backblech

#### Glasur

- 125g Butter
- 250g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 El Milch
- 200g Mandelstifte oder -blättchen

### Zubereitung

Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Eiern gut verrühren. Dann das Mehl dazugeben. Backpulver, Salz und Zitronenschale unterrühren und den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen (**200 °C**) auf der mittleren Schiene **10 Minuten** backen.

In der Zwischenzeit die Glasur zubereiten: Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen, Zucker, Vanillezucker, Milch und Mandeln hinzugeben und gut verrühren. Bitte Vorsicht: brennt leicht an, deshalb immer rühren!

Kuchen aus dem Ofen nehmen, die Glasur gleichmäßig darüberstreichen und den Kuchen nochmals **10 Minuten** goldbraun backen.

