

Butterkuchen vom Blech



250 g Schlagsahne
150 g Rohrzucker für den Teig
150 g Rohrzucker für den Guss
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
4 Eier
330 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
½ unbehandelten Zitrone: abgeriebene Schale
150 g Butter
4 EL Milch
200 g Mandelblättchen

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. In einer großen Schüssel die Sahne mit 150g Rohrzucker, 1 Päckchen Vanillezucker und den Eiern verrühren.
3. Mehl mit Backpulver, Salz und Zitronenabrieb vermischen und zur Eier-Sahne-Mischung geben. Kurz zu einem glatten Teig verrühren und anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von oben ca. 10 Min. vorbacken.
4. Währenddessen die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. 150g Rohrzucker und 4 EL Milch unterrühren. Zum Schluss die Mandelblättchen dazu geben.
5. Den Kuchen nach 10 Min. aus dem Ofen nehmen und die Butter-Mandel-Mischung vorsichtig darauf verteilen. Zurück in den Ofen schieben und für weitere 10 Min. backen bis die Mandelblättchen schön knusprig und goldbraun gebacken sind.
6. Am besten noch lauwarm genießen!