

# Buttermilchkuchen mit Mandeln



## Für den Teig:

1 Bio-Zitrone  
3 Eier  
350 g Zucker  
1 Vanilleschote  
1 Prise Salz  
600 g Mehl  
1/2 Pck Backpulver  
500 ml Buttermilch

## Für das Topping:

150 g gehobelte Mandeln  
100 g Zucker  
150 g Sahne

1. Heize den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vor. Lege ein Backblech mit Backpapier aus.
2. Wasche die Zitrone und reibe die Schale ab.
3. Verrühre die Eier mit Zucker, dem Mark einer Vanilleschote und der Prise Salz schaumig.
4. Siebe danach Mehl und Backpulver langsam zur Ei-Mischung und füge die Buttermilch und den Zitronenabrieb hinzu. Verrühre alle Zutaten zu einem glatten Teig.
5. Verteile den Teig gleichmäßig auf dem Backblech. Mische Mandelblättchen mit Zucker und verteile sie gleichmäßig auf dem Teig.
6. Backe den Kuchen auf mittlerer Schiene für 25 Minuten. Hole den Kuchen nach der Backzeit aus dem Ofen und verteile die Sahne gleichmäßig über den noch warmen Kuchen.