

Mai'21 Buttermilchwürfel mit Mandelkruste

Ein einfacher, schneller Kuchen, der sich auch super auf Vorrat tiefkühlen lässt.
Mit frischen Erdbeeren, flaumiger Sahne oder Vanille-Eis ein gelungenes Muttertags-Dessert!

- ▶ Rezept reicht für eine Carreeform von ca. 24x24cm oder eine Springform von 24cm Durchmesser
- ▶ Mit der 3-fachen Menge kann man das grosse Blech vom Backofen ganz füllen

VORBEREITUNGEN

- ▶ Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen
- ▶ Backblech mit Papier belegen und Ränder einfetten

RÜHRTEIG

2 grosse Eier
100g Zucker
1 Prise Salz

zusammen sehr schaumig rühren, am besten mit dem Mixer, auf der höchsten Stufe

125ml Buttermilch nature

nur kurz daruntermischen

200g Weissmehl
½ Brieflein Backpulver

unter den Teig heben

- ▶ Masse in die vorbereitete Form einfüllen

BELAG

100g Mandelplättchen
60g Zucker
2 EL Honig
½ Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

alles zusammen gut vermischen, auf dem Teig verteilen (am besten mit den Händen)

BACKEN

- ▶ Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 25 Minuten in der Ofenmitte backen. Nadelprobe machen.
- ▶ Herausnehmen, etwas auskühlen, danach evtl. auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.