

# **Blitz-Butterkuchen vom Blech**

## **Zutaten Boden:**

- 1 Becher Schlagobers
- 1 Becher Zucker
- 4 Eier
- 1 Pk Vanillezk
- 1 Zitrone (Saft u. Schale)
- 2 Becher Mehl
- 1 Pk. Backpulver

## **Für den Belag:**

- 1 Becher Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 125 g Butter
- 4 L Milch
- 200 g gehobelte Mandeln



## **Zubereitung:**

Zum Abmessen von Zucker und Mehl wird der Schlagobersbecher verwendet.

Alle Zutaten für den Boden gut miteinander mischen. Das Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf verteilen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) bei 200 °C ca. 10 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Zucker, Vanillinzucker, Butter und Milch in einem Topf erhitzen und unter Rühren so lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Dann von der Kochstelle nehmen, die Mandelblättchen unterheben und die Masse etwas abkühlen lassen.

Nun gleichmäßig vorsichtig auf dem heißen Teig verstreichen und bei gleicher Temperatur weitere ca. 12 - 15 Minuten backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Arbeitszeit:	ca. 35 min
Koch- Backzeit:	ca. 25 min
Ruhezeit	ca. 2 Std.