



Mandelblechkuchen



Zutaten

2 Tassen	<i>Buttermilch</i>
2 Tassen	<i>Zucker</i>
4 Tassen	<i>Mehl</i>
1	<i>Ei</i>
1 Päckchen	<i>Backpulver</i>
½ Tasse	<i>Zucker</i>
1 ½ Tassen	<i>Kokosraspeln</i>
2 Tassen	<i>Mandelblättchen</i>
1 Becher	<i>Sahne</i>



Zubereitung

1. die Buttermilch mit dem Zucker (2T), Mehl, Ei und Backpulver zu einem glatten Teig verrühren
2. den Teig auf einem gut gefetteten Blech gleichmäßig auftragen
3. ½ Tasse Zucker mit den Kokosraspeln und den Mandelblättchen mischen
4. Gleichmäßig auf dem Teig verteilen
5. den Backofen vorheizen
6. den Kuchen bei 180° Grad Celsius cirka 20 Minuten backen
7. nach dem Backen den noch heißen Kuchen mit einem Becher Sahne übergießen