

## Butterkuchen à la Mama

### **Für den Teig:**

255 g Zucker  
255 g Mehl  
75 g Butter  
1 Becher Sahne  
1 Päckchen Backpulver  
4 Eier

Die Zutaten für den Teig mit einem Elektromixer verrühren und diesen auf ein gefettetes, bemehltes Backblech verteilen und glatt streichen.  
Bei 180 °C im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.

### **Für den Belag:**

250 g Zucker  
100 g gehobelte Mandeln oder Mandelblätter  
100 g gehackte Mandeln  
200 g Butter  
4 EL Milch

Während des Backens den Belag anrühren. Die Butter schmelzen und mit dem Zucker, den gehobelten und gehackten Mandeln, sowie der Milch vermischen.

Nach den 15 Minuten Backzeit den halb fertigen Teig aus dem Ofen nehmen und den Belag mit einem Teigschaber gleichmäßig darauf verteilen und für weitere 15 Minuten im Ofen backen lassen. Danach abkühlen lassen und in Vierecke schneiden und servieren.

Guten Appetit

jb