

Blaubeer Buttermilch Kuchen



Einkaufsliste:

3 Eier
320g Zucker
1EL Vanillezucker
1EL Backpulver
520g Mehl
Prise Salz
500ml Buttermilch

Belag:

250g Blaubeeren
100g Kokosraspel
100g Mandelblätter
90g Zucker
300ml Sahne
1EL Butter

So wird's gemacht:

Eier und Zucker aufschlagen bis die Masse schaumig und hell ist, Buttermilch unterrühren. Mehl, Salz und Backpulver mischen und in die Masse rühren. Kuchen auf ein gefettetes Backblech geben. Blaubeeren auf dem Kuchen verteilen.

Kokosraspel, Mandeln und Zucker mischen und auf dem Teig verteilen, leicht andrücken. Kuchen für etwa 20-30 Minuten bei 180°C Ober/Unterhitze goldbraun backen. Stäbchenprobe machen. Butter schmelzen, Sahne kurz mit der Butter verrühren und über den heißen Teig gießen. Auskühlen lassen.