



Buttermilchkuchen

mit Nektarinen und Blaubeeren

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

So wird's gemacht

Eier und Zucker aufschlagen bis die Masse schaumig und hell ist. Buttermilch unterrühren. Mehl, Salz und Backpulver mischen, zur Masse geben und unterheben (nicht zu lange rühren). Kuchen auf ein gefettetes Backblech (gerne auch mit Backpapier) geben.

Nektarinen in Stücke schneiden und gemeinsam mit den Blaubeeren auf dem Kuchen verteilen.

Kokosraspel, Mandeln, Haferflocken, Vanillezucker und Zucker mischen und auf dem Teig verteilen, leicht andrücken. Kuchen für etwa 20 Minuten bei 180°C Umluft (170 °C Ober- und Unterhitze) goldbraun backen.

Butter schmelzen, Sahne kurz mit der Butter verrühren und über den heißen Teig gießen. Nochmals 5 Minuten backen.

Stäbchenprobe machen und auskühlen lassen.

Einkaufsliste

Backblech: 43x30

3 Eier

280 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 EL Backpulver

450 g Mehl

1 Msp. Salz

480ml Buttermilch (oder andere Milch plus 1 EL Zitronensaft)

Belag:

100 g Blaubeeren

3 reife Nektarinen

80 g Kokosraspel

80 g Mandelblätter

50 g Haferflocken (oder mehr Kokos und Mandeln)

80 g Zucker

1 EL Vanillezucker

250 ml Sahne

50 g flüssige Butter

