

Buttermilchkuchen gebacken im großen Ofenzauberer von Pampered Chef®



Abbildung IPamperedchef® Buttermilchkuchen gebacken im gr. Ofenzauberer

Zutaten:

500 g Mehl

300 g Zucker

500 g Buttermilch

3 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

Halbes Päckchen Backpulver

Belag:

100 g Zucker

1,5 P. Mandelblättchen

Guss:

200 g Sahne

150 g Butter

Zubereitung:

Eier, Zucker, Vanillezucker und Buttermilch im Thermomix® 15 Sekunden/Stufe 4 schaumig schlagen.

Mehl und Backpulver hinzugeben und 30 Sekunden/Stufe 4 untermischen – evtl. Spatel dazu Benutzen um Mehlnester vom Rand zu lösen.

Nun den Teig in den mit Rapsöl gefetteten großen Ofenzauberer von Pampered Chef® gießen und in den auf 200°C/vorgeheizten/Ober-/Unterhitze/Backofen/Rost/unterstes Einschubfach geben und 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Sahne und Butter und Zucker im Thermomix 4 Minuten/37°C/Stufe 2 erhitzen und auflösen.

Gib nun die Mandelblättchen dazu und vermische 1 Minuten/Linkslauf/Kochlöffelstufe das Ganze zu einer Masse.

Nachdem der Teig gebacken ist, diesen aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter ca. 10 Minuten abkühlen lassen und dann die Belag-Masse darauf verteilen und wieder in den Backofen einschieben und nochmals circa 15 Minuten backen.

Bleibe dabei auf Augenkontakt, denn dein Backofen liefert ein anderes Ergebnis als meiner!

Wenn der Belag schön Goldgelb gebacken ist, dann ist der Kuchen genauso wie er sein soll.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Martina Ziehl mit Pamperedchef®

Mein Rezeptheft GenussZone kannst du dir hier anschauen: www.martinaziehl.de

Weitere Rezepte erhältst du hier: www.martinaziehlmitpamperedchef.de

Mein Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de