

# Butterkuchen aus dem großen Ofenzauberer von Pampered Chef



Rezept Idee von Susanne Altschuh

## Zutaten Teig:

300g Zucker  
300g Schmand  
4 Eier  
300g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
Zutaten für den Belag:  
50g Zucker  
100g gehobelte Mandeln  
125g Butter

## Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und 1 Minute/Stufe 4-5 verrühren.  
Den Teig auf dem großen Ofenzauberer verteilen und mit dem Zucker bestreuen dann die gehobelten Mandeln darüber verteilen.  
Nun in den vorgeheizten Backofen bei 200°/Rost/Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene 20 Minuten backen.  
In der Zwischenzeit die Butter schmelzen.

Nach den 20 Minuten den Kuchen aus dem Ofen holen und den heißen Kuchen mit der geschmolzenen Butter bestreichen und nochmals für ca. 10 Minuten in den Backofen schieben bis der Kuchen sich schön gebräunt hat. In Augenkontakt bleiben, denn dein Backofen backt anders als meiner.