

# Becherkuchen

## Zutaten:

### Teig:

- 1 Becher Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Becher Mehl
- 3 TL Backpulver
- 1 Becher Zucker
- 4 Eier

### Belag:

- 1 Becher Zucker
- 2 EL Milch
- 125 g Butter
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 125 g Mandelstifte

## Zubereitung:

- Für den Teig Mehl und Backpulver vermischen.
- Sahne mit Zucker und Vanillezucker kräftig aufschlagen.
- Die Eier und die Mehlmischung unterrühren.
- Teig auf ein gefettetes Backblech geben.
- Bei 200° C ca. 15 Minuten backen.
- Für den Belag Butter, Zucker, Mandelstifte und Milch erhitzen.
- Wenn der Zucker leicht karamellisiert ist, die Masse auf den vorgebackenen Kuchen geben.
- Bei 200° C noch ca. 10 - 15 Minuten weiter backen.