

Becherkuchen

Zutaten Teig:

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

Zutaten 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.