



## Butterkuchen

### Zutaten Boden

- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 2 Becher Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- eine abgeriebene Zitronenschale

### Zutaten Guss

- 125 g Butter
- 1 Becher Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 EL Milch
- 200 g Mandeln

1. Die Zutaten für den Teig in den Thermomix geben und auf Stufe 4 so lange verrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Wer keinen Thermomix hat, nimmt den Handrührer.
2. Den Kuchenteig auf ein gefettetes Blech geben und in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 10 Minuten vorbacken.
3. Währenddessen 125 g Butter auf 100 Grad im Thermomix schmelzen (oder in einem Topf auf dem Herd), bis sie komplett flüssig ist. Dann die übrigen Zutaten für den Guss zugeben und miteinander verrühren.
4. Die Masse auf den vorgebackenen Kuchen geben und ungefähr 10 Minuten weiterbacken