

Blitzkuchen mit Sahne

Zutaten:

Teig:

4 Eier
1 Becher Sahne
1 Becher Zucker
2 Becher Mehl
1 Vanillinzucker
1 Backpulver
1 Prise Salz
1 abgeriebene Zitronenschale

Belag:

125 g Butter
1 Becher Zucker
1 Vanillinzucker
4 EL Milch
100 g Mandelblätter

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig miteinander verrühren, in ein gefettetes tiefes Blech füllen und bei 200° C U-/O. Hitze 10 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Butter zerlassen und mit den Mandeln, dem Zucker, dem Vanillinzucker und der Milch mischen. Den Belag auf dem Kuchen verteilen und in weiteren 10 Minuten fertig backen.