Markt Treff
Bei uns ist alles drin.

Das Oktober-Rezept 2019 der LandFrauen

Von Frauke Brinckmann vom LandFrauen Verein Kreis Pinneberg e.V
www.kreislandfrauen-pinneberg.de

Der Freundinnenkuchen vom Blech ist ein typischer Becherkuchen. So einfach zuzubereiten, dass man sich fragt, ob das, was da am Ende herauskommt, auch tatsächlich schmeckt. Aber das tut es. Unfassbar gut sogar, meinen die Kreis Pinneberger Landfrauen!

Schmandbutterkuchen

Zutaten:
2 Becher Schmand
2 Becher Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
3 Becher Mehl
2 ganze Backpulver
1 Vanille-Zucker
2 Pakete süße, gehobelte Mandeln
Butterflöckchen

Backzeit: 15-20 Minuten backen, Zubereitungszeit: 10 Minuten

Temperatur: bei 180°C - 200°C (Umluft)

Backofen auf 200°C vorheizen. Den Schmand in eine Rührschüssel geben. Einen Schmandbecher auswaschen und als Dosierhilfe ("Becher") für Zucker und Mehl benutzen. Alle Zutaten in die Schüssel geben und mindestens drei Minuten (Rührbesen) cremig rühren. Den Teig so wie er ist auf ein Blech (beschichtet? Dann nicht einfetten) geben und schön gleichmäßig glattstreichen. Großzügig Butterflocken auf den Teig verteilen und Mandeln drüberstreuen. Ab in den Ofen. Anschließend über den noch warmen Kuchen Zucker streuen und frisch vom Blech servieren.

Guten Appetit!