

Spiel- und Bastelideen



Butterkuchen vom Lottahof

Zutaten

- 300g Mehl
- 150g Zucker
- 1 Tüte Backpulver
- 1 Tüte Vanillezucker
- 3 Eier
- 200 ml Sahne

Zubereitung

Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Eier und Sahne zu einem glatten Teig verrühren und aufs Backblech streichen.

Bei 200 Grad 10 Minuten backen.

Zwischenzeitlich die Butter für den Belag in einem Topf schmelzen, Zucker, Mandelplättchen und Milch dazugeben und alles gut vermengen.

Nach 10 Minuten Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit der Mandelmischung bestreichen.

Anschließend den Kuchen nochmals für weitere 10 Minuten in den Ofen geben.

Guten Appetit!

- Für den Belag
- 125g Butter
 - 125g Zucker
 - 100g Mandelplättchen
 - 3 EL Milch

Viel Spaß!