

## Buttermilchkuchen

Für das Backblech (40 x 30 cm):  
etwas Fett

### All-in-Teig:

300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin  
300 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
300 ml Buttermilch

### Belag:

150 g Butter  
150 g Zucker  
200 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt oder  
Haselnüsse oder Kokosraspel

**1. Vorbereiten:** Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. All-in-Teig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig gleichmäßig auf das Backblech streichen. Das Backblech in den Backofen schieben und den Kuchen vorbacken.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Min.**

**3. Belag:** Butter mit Zucker in einem Topf zerlassen. Mandeln oder Haselnüsse oder Kokosraspel unterrühren. Die Masse auf den vorgebackenen Boden streichen. Das Backblech wieder in den Backofen schieben und den Kuchen **bei gleicher Temperatur fertig backen.**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 13 g, Kh: 35 g, kJ: 1.182, kcal: 282



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen macht Freude** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.

etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Statt Buttermilch kann auch Sahne verwendet werden.
- Für einen Mandarinen-Buttermilch-Kuchen 1 große Dose Mandarinen (Abtropfgew. 480 g) gut abtropfen lassen. Nur die halbe Belagmenge zubereiten und mit den Mandarinen auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen. Kuchen wie im Rezept angegeben fertig backen.