Buttermilchkuchen

2 Tassen Zucker (mittlere Grösse)

1 Beutel Vanillezucker

2 Eier zusammen schaumig rühren (mit Mixer)

\*2 Tassen Buttermilch beifügen, weitermixen auf kleinerer Stufe

\*4 Tassen Mehl (oder 3 Tassen Mehl und 1 Tasse Hartweizengries)

½ Beutel **Backpulver** mit Mehl vermischen, zur Buttermilchmasse geben

**Teig** auf ein mit Blechreinpapier ausgelegtes, grosses Blech giessen, gleichmässig ausstreichen, Rand einwenig frei lassen

½ Tasse Zucker

1 Tasse Mandelblättchen mischen und auf Teig verteilen

**Backen:**

Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 25 Min. backen. Oberfläche darf nicht zu dunkel werden. Kuchen aus dem Ofen nehmen und sofort mit **einer** **Tasse Rahm** (ca.2.5 dl Vollrahm) regelmässig begiessen. Nochmals 5 weitere Minuten backen, bis die Oberfläche caramellisiert und hellbraun ist. Auskühlen lassen und in Stücke schneiden. (5 mal 4 Quadrate, für Dessertteller jedes Stück noch diagonal schneiden = 2 Dreiecke)

**Tipps und Varianten:**

* Anstelle von Buttermilch 1 Tasse Magerquark und 1 Tasse Milch **oder**
* 1 Tasse, resp. 1 Becher saurer Halbrahm und 1 Tasse Milch **oder**
* **2 Tassen Joghurt nature oder Bifidus nature**

**Anstelle von 4 Tassen Mehl je nach Belieben:**

* 1 Tasse Kokosflöckli und 3 Tassen Mehl oder
* 1 Tasse Kokosflöckli und 1 Tasse gem. Mandeln oder Haselnüsse und 2 ½ Tassen Mehl
* Je nach Saison, fein geschnittene (ca. 400g ) Zwetschgen, Aprikosen, Birnen od. Äpfel auf den "gezuckerten" Teig geben, dann erst Mandelblättli darüber streuen und nach Anleitung (siehe oben) backen

Rezept : Liz Joss- Häfeli