

## 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

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Den Schmand in eine Rührschüssel geben.

Einen Schmandbecher auswaschen und als Dosierhilfe für Zucker und Mehl benutzen.

Alle Zutaten in die Schüssel geben und mindestens 3 Minuten cremig rühren. Den Teig so wie er ist auf ein Blech geben und schön gleichmäßig glattstreichen. Großzügig Butterflocken auf den Teig verteilen und Mandeln drüberstreuen.

Ab in den Ofen. Temperatur :180-200 Grad (UMLUFT) 15-20 Minuten.

Über den fertig gebackenen warmen Kuchen Zucker streuen und frisch vom Blech servieren.