

Buttermilchkuchen “Tante Gisela“

Zutaten für den Teig:

3 Tassen Zucker, 4 Tassen Mehl, 2 Tassen Buttermilch, 4 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz

Alles miteinander verrühren und auf ein gefettetes Backblech geben!

Für den Belag:

½ Tasse Zucker, ½ Tasse Kokosflocken, 2 Tassen gehackte Mandel (ca. 3 Päckchen) in einer Schüssel mit einem Löffel vermengen. Danach alles auf dem Teig verteilen und bei 175-180°C ca. 30 Minuten backen.

Danach auf den noch heißen Kuchen 2 Becher Schlagsahne verteilen. Fertig!!!

Guten Appetit