



Einfacher, schneller Tassenkuchen

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN

Schwierigkeitsgrad



ca. 16 Stück



40 Minuten

Zutaten

2 Eier

1,5 Tassen Zucker

2 Tassen Buttermilch

4 Tassen Mehl

1,5 Pkg. Backpulver

1 Prise Salz

100 g Mandeln, gehobelt

1/2 Tasse Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

eine Prise Salz

200 ml Sahne

Zubereitung

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Ofenzauberer "James" mit Butterschmalz einfetten.

Für den Teig die Zutaten in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und gut miteinander verrühren.

Den Teig in den gefetteten James geben. Die gehobelten Mandeln mit beiden Zuckersorten und einer Prise Salz vermengen und gleichmäßig über den Teig streuen.

Den Kuchen ca. 30 Minuten auf der untersten Schiene backen.

Den Kuchen aus dem Ofen holen, 10 Minuten abkühlen lassen und die Sahne darüber gießen. Anschließend vollständig auskühlen lassen und genießen.

SCAN ME



Flammkuchenliebe-Set

