

## Rezept

### **Buttermilchkuchen vom Blech, Rezept von Manuela Brems Mitarbeiterin Fuchs**

---

#### **Zutaten:**

3	Eier
500 gr	Zucker
1 Pk	Vanillezucker
5 dl	<b>Fuchs Buttermilch</b>
300 gr	Mehl
1 Pk	Backpulver
200 gr	Mandelblättchen
100 gr	<b>Fuchs Butter</b>

---



#### **Zubereitung:**

1. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
2. **Fuchs Buttermilch**, Mehl und Backpulver dazugeben und alles gut verrühren.
3. Die Masse auf ein gut eingefettetes Backblech streichen und mit den Mandelplättchen bestreuen.
4. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen.
5. Die **Fuchs Butter** schmelzen und auf den heißen Kuchen streichen und genießen.

