

## Butterkuchen

### Backmischung nach altem Hausrezept

**1000 g netto**

Die Backmischung mit dem Wasser zu einem weichen Teig verarbeiten und ca. 1 cm dick auf ein gut mit Butter gefettetes Backblech geben und glatt streichen. Der Teig lässt sich besser verstreichen, wenn Sie den Spachtel dazu vorher und zwischendurch in Wasser tauchen oder mit nassen Händen glattstreichen. Für den Belag Butter in Flöckchen über dem Kuchen verteilen, mit Zucker und gehobelten Mandeln bestreuen und dann im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Elektroherd: 200°C / Heißlufttherd: 190°C.

Für die Zubereitung des Teiges:

Backmischung	Wasser
1.000 g	400 ml

Für den Belag:

Zucker	Butter	Mandeln
125 g	125 g	200 g

Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, **Sahnepulver**, **Volleipulver**, Backpulver, Vanillin, jod. Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
<b>Energie</b>	1645 kJ (393 kcal)
<b>Fett</b>	6,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g
<b>Kohlenhydrate</b>	71,8 g
davon Zucker	31,8 g
<b>Eiweiß</b>	9,5 g
<b>Salz</b>	1,3 g
Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.	