

BLITZKUCHEN

1. Du brauchst folgende Zutaten:

BODEN:

- 1 Becher Sahne (200g)
- 1 Becher Zucker
- 3 Eier
- 1 ½ Becher Mehl
- ½ Päckchen Backpulver

BELAG:

- 150g Butter
- ½ Becher Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 200g gemahlene Mandeln
- 3 Esslöffel Milch



2. Heize den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vor.



3. Schütte die Sahne in eine Schüssel und hebe den leeren Becher auf.



4. Den Becher kannst du zum Abmessen der anderen Zutaten verwenden.



5. Kippe alle Zutaten für den Boden in die Schüssel und verrühre sie.



6. Jetzt kannst du eine Backform mit Butter einfetten.



7. Und dann den Teig gleichmäßig in der Form verteilen.



8. Schiebe die Kuchenform für 15 Minuten in den Ofen.



9. Während der Kuchen im Ofen ist kannst du mit dem Belag anfangen.



10. Am Besten wärmst du die Butter noch ein bisschen auf.



11. Und kippst dann alle anderen Zutaten für den Belag dazu.



12. Dann kannst du die Zutaten wieder alle verühren.



13. Wenn die 15 Minuten vorbei sind, kannst du die Form aus dem Ofen holen.



14. Jetzt kannst du en Belag auf dem Boden vorsichtig verteilen.



ICH WÜNSCH DIR
EINEN GUTEN APPETIT
UND VIEL SPAß BEIM
BACKEN!

LIEBE GRÜßE,
ANNA

15. Nach 20 Minuten im
Backofen ist der
Kuchen dann fertig!