

# Mandel-Butterkuchen



## Das brauchst du:

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

500 g Butter (2 Päckchen)

400 g Zucker

10 Eier

200 g Mandelblättchen (wenn du willst)

Puderzucker zum Bestreuen

Wenn du willst: 1 Glas Sauerkirschen oder andere Früchte

## So machst du's richtig:

- 1.) Wiege das Mehl in eine Schüssel und gib das Backpulver dazu.
- 2.) Vermische das Mehl mit dem Backpulver mit den Händen.
- 3.) Nimm eine andere Schüssel, gib die Butter dazu und rühre sie mit einem Handrührgerät schaumig.
- 4.) Gib den Zucker und die Eier hinzu und rühre nochmals mehrere Minuten, bis eine cremige Masse entstanden ist.
- 5.) Siebe nun das Mehl auf den Teig und rühre nochmals durch.
- 6.) Lege ein Backblech mit Backpapier aus und gib den Teig darauf.
- 7.) Entweder kannst du den Kuchen nun backen oder du gibst Früchte deiner Wahl auf den Kuchen. Aber drück die Früchte ein bisschen in den Teig hinein, dass sie nicht verbrennen.
- 8.) Gib nun die Mandelblättchen darauf.
- 9.) Backe nun den Kuchen auf 200 Grad Oberhitze/Unterhitze für 1 Stunde.
- 10.) Verziere mit Puderzucker.