

Blitzkuchen



Zutaten:

- 200g Butter
- 125g Zucker
- 3 Eier
- 250g Mehl
- 2TL Backpulver

für den Belag:

- 100g Zucker
- 200g Mandel- oder Kokosstifte
- 100g Butter

Folgende Arbeitsgeräte brauche ich:

1. Rühre Butter und Zucker mit dem Handrührgerät in einer Rührschüssel schaumig.
2. Vermische Mehl und Backpulver in einer zweiten Rührschüssel.
3. Gib die Eier und das Mehl mit in die erste Rührschüssel und vermenge alles.
4. Heize den Backofen vor.
5. Lege ein Backblech mit Backpapier aus.
6. Verteile den Teig gleichmäßig auf das Backblech.
7. Streue den Zucker und die Mandel- oder Kokosstifte gleichmäßig über den Teig.
8. Schneide die Butter in Flocken und streue sie ebenfalls über den Teig.
9. Backe den Kuchen 20-25 Minuten bei 200 Grad.