

Zuckerkuchen gebacken im Ofenzauberer „James“ von Pampered Chef®



Ofenzauberer Buttermilch-Zuckerkuchen mit Mandelblättchen

Zutaten:

250 g Buttermilch

180 g Zucker

3 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

350 g Weizenmehl Type 405

1 Päckchen Backpulver

Zutaten Belag:

100 g Mandelblättchen

50 g brauner Zucker – (ich nahm Vollrohrzucker Mascobado)

Zutaten für den Guss:

100 g Butter

100 g Sahne

Zubereitung:

Fülle die Zutaten für den Kuchenboden in den Mixtopf des Thermomix®

1:30 Minuten/Stufe 5

Schütte den Teig in den gefetteten Ofenzauberer „James“ und dann mischst du Mandelblättchen mit dem Zucker und streust es gleichmäßig über den Teig. Wenn dein Backofen aufgeheizt ist, schiebst du den Ofenzauberer hinein.

Der Backofen ist auf **190°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/30 Minuten** backen.

In der Zwischenzeit schmilzt du die Butter in der Sahne – 6 Minuten/37°C/Stufe2

Nach dem backen stellst du die Stoneware auf das Auskühlgitter und stichst im gleichmäßigen Abstand Löcher in den Kuchenboden.

Darauf schüttest du das Sahne-Butter-Gemisch über den heißen Kuchen und lässt es dann gut abkühlen bevor du den Kuchen anschneidest.

Ich wünsche gutes Gelingen und guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Folgende Produkte habe ich für dieses Rezept verwendet:

Ofenzauberer

Silikonpinsel

Kuchengitter/Abkühlgitter

Silikonhandschuhe

Teigunterlage