

Norwegischer Mandel-Butterkuchen (Rührteig)

Zutaten für den Teig:

250 g Butter
200 g Zucker
1 P Vanillinzucker
6 Eier
1 Pr. Salz
1/2 P. Zitronenbacköl
375 g Mehl
2 TL Backpulver
2-3 EL Milch
100 g Rosinen

Zutaten für den Belag:

30 g Butter
80 g gehackte Mandeln
40 g Zucker

Zubereitung:

- Rühren Sie die Butter schaumig, geben Sie Zucker und Vanillinzucker in kleinen Mengen hinzu und rühren Sie auch ein Ei nach dem anderen ein. Rühren Sie solange weiter, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Fügen Sie Salz und Zitronenbacköl hinzu
- Vermengen Sie das Mehl mit dem Backpulver und rühren Sie beides unter, geben Sie danach die Milch und die Rosinen hinzu
- Streichen Sie den Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech auseinander
- Geben Sie Butterflöckchen, Mandeln und Zucker darauf
- Heizen Sie den Backofen auf 190° Ober-/Unterhitze vor
- Backen Sie den Kuchen ca. 20 Minuten

Viel Spaß!