# Buttermilch Kuchen (ca. 30 Stücke)

| | | |
|---|---|---|
| 3 Tassen (300 g) | **Weizenmehl, Type 1050**[4] | mit |
| 1 Päckchen | **Backpulver*** | |
| 2 Tassen (200 g) | **Zucker** | |
| 2 Tassen (200 ml) | **Buttermilch**[7] | und |
| 3 | **Eiern**[1] | zu einem Teig verarbeiten. Auf einem gefetteten Backblech etwa 12 Minuten bei 200 °C backen. |

**Belag:**

| | | |
|---|---|---|
| 100 g | **Butter**[1] | |
| 100 g | **Zucker** | |
| 100 g | **Mandelstifte**[8] | oder Kokosraspeln mit |
| 2 EL (30 ml) | **Milch**[7] | kurz aufkochen. Die Masse auf den vorgebackenen Kuchen geben und weitere 10 Minuten bei 200 Grad backen. |

Kennzeichnungspflichtige Allergene: 1 = Ei, 4 = Gluten, 7 = Milch einschließlich Laktose, 8 = Schalenfrüchte/Nüsse, * = weitere Allergene siehe Zutatenliste

Ein Rezept von den Köchinnen und Köchen von ©KiTa Bremen – Eigenbetrieb der Stadtgemeinde Bremen in Kooperation mit dem Leibniz-Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie - BIPS GmbH.