

Buttermilchkuchen mit Walnüssen

**Mengenangaben für ein
„normales“ Blech**

Zutaten für den Teig:

510g Mehl
300g Zucker 1½ Päckchen Backpulver
3 Eier (S)
1 Prise Salz
390g Buttermilch
Butter für das Backblech

Zutaten für den Belag

240g Walnuskerne
210g Zucker
450g Sahne



Zubereitung:

- Den Backofen auf 180°C vorheizen. Mehl, Zucker, Backpulver, Ei, Salz und Buttermilch verrühren. Das Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen. Den flüssigen Teig auf das Blech streichen.
- Die Walnuskerne fein hacken, mit dem Zucker vermischen und auf dem Teig verteilen.
- Den Kuchen im vorgeheizten Backofen (Umluft 160°C, Gas Stufe 2) 30-40 Min. goldgelb backen. Mit Sahne begießen und weitere 5 Min. backen, bis die Walnussskruste braun ist. Die Sahne muss vollständig aufgesogen sein.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Backzeit: 35 - 45 Min.

Guten Appetit!