

# Warmer Buttermilch-Kuchen mit Limetten-Sahne

## Für zwei Personen

250 ml Buttermilch	200 g Zucker	200 g Mehl
100 ml Sahne	1 Limette	2 Eier
50 g gehobelte Mandeln	50 g Butter	1 EL Vanillezucker
1 EL Backpulver	1 EL Puderzucker	

Den Backofen auf 160 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Eier zusammen mit 150 Gramm des Zuckers in eine Schüssel geben und schaumig aufschlagen. Dann die Buttermilch langsam zugeben und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Vanillezucker mischen und ebenfalls unterrühren. Den Teig in einen Form füllen und für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Mandeln mit der Butter und dem restlichen Zucker in einen Topf geben und schmelzen lassen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Mandel-Butter-Masse über den noch warmen Kuchen geben. Die Limette waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Die Sahne steif schlagen. Den Puderzucker und den Limettenabrieb unter die Sahne rühren. Den Kuchen zusammen mit der Sahne auf einem Teller anrichten und servieren.

Joachim Endelmann am 07. März 2013