



Upländer Buttermilch- Kuchen





Upländer Buttermilchkuchen

für 1 Blech

Zutaten für Teig:

3 Eier

250 g Zucker

550 g Mehl

1½ Pck. Backpulver

1 Prise Salz

500 g Upländer Buttermilch

Zutaten für Belag:

100 g Zucker

150 g Kokosraspeln

nach dem Backen:

1-2 Becher Upländer

Schlagsahne

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Salz und Buttermilch hinzufügen und alle Zutaten gut verrühren. Ein tiefes Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Für den Belag Zucker mit Kokosraspeln mischen und über den Teig streuen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C für ca. 30 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen sofort mit Schlagsahne gleichmäßig übergießen (je mehr Sahne, desto saftiger der Kuchen) und erkalten lassen.

