

Walnuss-Buttermilchkuchen

Den Backofen auf 180° Ober/Unterhitze vorheizen.

500 g Mehl und
2 Päckchen Backpulver in eine Schüssel sieben.

300 g Zucker
1 Prise Salz untermischen.

2 Eier
440 ml Buttermilch mit dem Mixer unterrühren.

Der Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.

250 g Walnüsse fein gehackt mit
200 g Zucker vermischen und auf der Teigmasse verteilen.

Den Kuchen ca. 25 bis 30Min. backen bis er goldgelb ist.

Dann mit 400 ml Sahne begießen und weitere 5 Min. backen.

Die Sahne muss vollständig aufgesogen sein.

Extratipp:

Statt Walnüsse schmecken auch Kokosflocken

