

Buttermilchkuchen

Zutaten:

Teig:

400 g feines Dinkel- oder Weizenvollkornmehl

1 Päckchen Weinsteinbackpulver

300 g Zucker

etwas Vanillepulver oder Vanillezucker

3 Eier

300 g Buttermilch (oder Milch oder Pflanzenmilch mit 1 EL. Zitronensaft)

Belag:

100 g Kokosflocken, gemahlene Mandeln oder Nüsse

50 g Zucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Alle Teigzutaten kurz und kräftig mit dem Schneebesen verrühren.

Ein Backblech ausfetten, Teig darauf gleichmäßig verstreichen.

Kokosflocken und Zucker gut mischen und mit einem EL. auf dem Teig verteilen.

Etwa 18 -20 min backen.