

## Rezept für den warmen Herbstabend

### „Roter“ Herrenkuchen

Zu Bier und Wein

Zutaten:

3 Eier  
300g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
400g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
300g Buttermilch

Belag:

100g gehobelte Mandeln  
50g Zucker

Guss:

150g Butter  
1 Becher süße Sahne

Zubereitung:

Eier mit Zucker schaumig schlagen.  
Danach die übrigen Teigzutaten einrühren.  
Die Massen auf ein gefettetes Backblech streichen.  
Mandeln mit Zucker vermischen und überstreuen.  
Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius ca. 20 Minuten backen.  
In der Zwischenzeit Butter mit Sahne aufkochen und über den  
gebackenen Kuchen gießen.