

## Butter-Kuchen mit Vanille-Soße

### Für 2 Personen

1 unbehandelte Zitrone	1 Ei (XL)	2 Vanilleschoten
75 g Mandelblättchen	75 g Butter	380 ml Milch
125 g Schlagsahne	2 EL Vanillezucker	150 g Zucker
200 g Mehl	1 EL Stärkemehl	2 TL Backpulver

Den Backofen auf 225 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und die Hälfte des Marks herauskratzen. Dann das Ei aufschlagen, trennen und das Eiweiß und etwa die ein Drittel des Eigelbs mit der Sahne, etwa 70 Gramm Zucker und dem Vanillemark schaumig rühren. Das Mehl und das Backpulver sieben. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und einen Teelöffel unter das Sahnegemisch rühren. Anschließend die Backform einfetten, den Teig gleichmäßig verteilen und im Backofen etwa zehn Minuten backen. Für den Kuchenbelag die Butter, 70 Gramm Zucker, drei Teelöffel Milch und die Mandeln in einem Topf verrühren. Den Belag vorsichtig auf dem Kuchen verteilen und diesen nochmals etwa zehn Minuten backen. Für die Vanillesoße das restliche Eigelb zusammen mit zwei Esslöffeln Zucker, dem Vanillezucker und dem Stärkemehl glatt rühren. Dann die restliche Milch unterschlagen. Die zweite Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und beides getrennt zur Milch dazugeben. Auf kleiner Flamme aufschlagen, bis die Soße dick wird. Darauf achten, dass sie nicht kocht. Anschließend die Schote entfernen. Den Butterkuchen mit der lauwarmen Vanillesoße auf Tellern anrichten und servieren.

Elke Schäfer am 01. Februar 2012