Butterkuchen



Zutaten Hefeteig

- 260 g Mehl
- 100 ml lauwarme Milch
- 15 g frische Hefe
- 40 g feiner Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 40 g Butter

Zutaten Mandelbelag

- 130 g gekühlte Butter
- 100 g gehobelte Mandeln
- 20 g feiner Zucker
- 1 TL Zimt

Zubereitung

- Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken.
- Hefe, 40 ml lauwarme Milch und 1 TL Zucker dazugeben und zu einem Vorteig verrühren.
- Den Vorteig mit einer Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.
- Restliche Mich, Zucker, Vanillezucker, Salz, Eigelbe und Butter in einen Topf geben und nur so lange erwärmen bis die Butter geschmolzen ist.
- Anschließend die lauwarme Milchmischung zum Vorteig geben und mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten.
- Den Hefeteig mit einer Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen.
- Die Backform mit Butter bestreichen, den Teig dünn ausrollen, in die Form legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.Im Abstand von 3 cm kleine Vertiefungen (das geht prima mit dem Daumen) in den Teig drücken und mit ca. 80 g gekühlter Butter füllen.
- Anschließend die Mandeln und die Zucker-Zimtmischung auf den Teig verteilen.
- Die restliche Butter in kleine Flöckchen im Abstand von 2 – 3 cm verteilen und nochmals so lange gehen lassen, bis sich der Teig vergrößert hat.
- Backofen auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen und auf mittlerer Schiene für ca. 12 – 15 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen den Butterkuchen etwas in der Form abkühlen.

Portionsgröße: 1 Tarteform mit Hebeboden 26 cm
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 12–15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©