

Butterkuchen



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
1 großes Backblech



Zubereitungszeit
1,5 Stunden



Backzeit
15 Minuten



Temperatur
200° O/U

Zutaten

Teig

250 ml lauwarme Milch

500 gr Weizenmehl (Typ 405)

100 gr weiche Butter

60 gr Zucker

1 Würfel frische Hefe

1 Pkg. Vanillezucker

Eine Prise Salz

Topping

100 gr kalte Butter

50 gr Zucker

50 gr Rohrzucker

100 gr Mandelblätter



Zubereitung

Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine sieben. Vanillezucker und Salz darüber streuen. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln und mit ein wenig Zucker und Mehl mischen. Gib diese Mischung zum Mehl und knete alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig.

Den Teig aus der Schüssel rausholen, kurz mit den Händen durchkneten, rundwirken und abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 200° O/U vorheizen.

Den Teig auf dem Blech ausrollen und zugedeckt nochmal 30 Minuten gehen lassen. Mit den Fingern kleine Mulden in den Teig drücken. Kalte Butter in Stücke schneiden und in die Mulden geben. Die zwei Zuckersorten miteinander mischen und den Teig damit gleichmäßig bestreuen.

Zum Schluss kommen die Mandelblätter darauf.

Ca. 15 Minuten backen und genießen.



Folge uns

