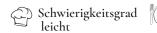
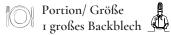
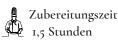


## Butterkuchen











## 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





## 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





