



Butterkuchen

Zutaten

Für den Teig

3 Eier (Zimmertemperatur)

670 g Mehl

270 ml lauwarme Milch

170 g Zucker

40 g frische Hefe

100 g zerlassene Butter

1 TL Vanillearoma oder 1 Vanillezucker oder das Mark einer Vanille

1 Prise Salz

Für den Belag

200 g kalte gewürfelte Butter

50 g Zucker

75 g gehobelte Mandeln

Nach dem Backen

200 ml Schlagsahne

Zubereitung

- ✓ Zuerst das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in der Mitte formen.
- ✓ Die Hefe in kleinen Stücken in die Mulde geben und etwas Zucker, ca. einen Esslöffel hinzufügen.
- ✓ Anschließend ungefähr die Hälfte der Milch über die Hefe gießen.
- ✓ **Vorsicht!** Die Milch sollte nur lauwarm sein, sonst geht die Hefe nicht auf.
- ✓ Die Hefe mit der Milch und dem Zucker mit einem Esslöffel vorsichtig verrühren und ca. 15 Minuten ruhen lassen. Dazu die Schüssel mit einem Handtuch abdecken.
- ✓ Nun die anderen Zutaten wie Eier, die restliche Milch und den Zucker, die zerlassene Butter (diese sollte nicht warm sein), die Vanille und das Salz hinzufügen und ca. 6-7 Minuten kneten.

- ✓ Am besten mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer mit Knethakten.
- ✓ Es sollte ein weicher und leicht klebriger Teig entstehen.
- ✓ Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und 45 Minuten mit einem Handtuch abgedeckt ruhen lassen, bis dass er ungefähr das doppelte Volumen erreicht hat.
- ✓ Die Arbeitsfläche oder eine Backunterlage leicht bemehlen und den Teig auf die Größe des Backbleches ausrollen.
- ✓ Ein Backblech mit Butter einfetten und den Teig auf das Blech geben.
- ✓ Den Teig gegebenenfalls noch an den Rändern bis zum Backblechrand ausformen.
- ✓ Den Teig nochmals abdecken und ca. 20 Minuten gehen lassen.
- ✓ Der Teig sollte jetzt schön fluffig sein.
- ✓ In der Zwischenzeit den Backofen auf 200° vorheizen.
- ✓ Nun mit den Fingern in Abständen von ca. 3-4 cm kleine Löcher in den Teig drücken um später die Butter dort hineinzugeben.



- ✓ Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und in die Löcher hineinstecken.



- ✓ Die gehobelten Mandeln auf dem Teig verteilen und den Zucker gleichmäßig über die Mandeln streuen.



- ✓ Den Kuchen bei 200° für ca. 20 Minuten backen bis er leicht goldbraun geworden ist.
- ✓ Nach dem Backen und noch im erhitzten Zustand den Kuchen mit der flüssigen Sahne übergießen, das macht den Kuchen richtig saftig.

Viel Spaß und guten Appetit!
Euer OHA-Team