



Butterkuchen

Zutaten

- 380 g Weizenmehl 405
- 60 g Zucker
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Ei
- 200 ml lauwarme Milch
- 1 Prise Salz
- 50 g abgekühlte zerlassene Butter
- 150 g gekühlte Butter
- 150 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 100 g gehobelte Mandeln

Zubereitung

1. Warme Milch, Hefe, Vanillezucker und 60g Zucker in einen Messbecher geben, verrühren und gehen lassen bis es deutlich schäumt.
2. Für den Teig Mehl, Butter, Ei, Salz und das Milchgemisch mit einem Knethaken zu einer homogenen Masse kneten. Mit einem Tuch abdecken und bei max. 40 Grad für 30 Minuten in den Ofen stellen. Anschließend herausnehmen, mit der Hand etwas durchkneten, bedecken und nochmals für 15 Minuten in den Ofen stellen.
3. Das Hoffmann Backblech mit dem Teig belegen und gleichmäßig verteilen. Nochmals mit einem Tuch bedecken und für 15 Minuten in den Ofen stellen.
4. Teig wieder herausnehmen und mit dem Daumen kleine Mulden eindrücken. In die Mulden jeweils eine Flocke Butter geben. 150g Zucker gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
5. Darüber Mandeln verteilen und für 15 Minuten bei 210 Grad Ober- und Unterhitze in den Ofen stellen und goldgelb backen.

