

Butterkuchen

Für das Backblech (40 x 30 cm):
etwas Fett

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
150 ml Milch
50 g weiche Butter

Belag:

100 g Butter
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt



etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Vorbereiten: Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Hefeteig: Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und auf dem Backblech ausrollen.

3. Belag: Butter in Flöckchen gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, darüber streuen und die Mandeln gleichmäßig darüber verteilen. Kuchen 15 Min. ruhen lassen. Blech in den Backofen schieben und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 10 g, Kh: 21 g, kJ: 811, kcal: 194