

Butterkuchen mit Roter Grütze und Vanillesoße

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Fettpfanne oder das Backblech mit hohem Rand (etwa 2 cm):
etwas Fett

Hefeteig:

200 ml Milch
125 g Butter
500 g Weizenmehl
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)



Belag:

100 g kalte Butter
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
100 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

Außerdem:

1 Be. Dr. Oetker Rote Grütze (500 g)
1 Be. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (250 ml)

Tipps:

- 200 g kalte Schlagsahne leicht steif schlagen und sofort nach dem Backen gleichmäßig auf den heißen Butterkuchen streichen. Der Kuchen schmeckt am besten, wenn er noch lauwarm serviert wird.
- Sie können auch Dr. Oetker Kirsch Grütze oder Waldbeer Grütze zum Butterkuchen servieren.
- Für einen Apfel-Butterkuchen können Sie 300 g geschälte und in Spalten geschnittene Äpfel vor dem Bestreuen mit Zucker und Mandeln leicht in den Teig drücken.

1. Vorbereiten: Für den Teig die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter zerlassen.

2. Hefeteig: Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. In der Zwischenzeit die Fettpfanne oder das Backblech fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

3. Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig auf dem Backblech ausrollen. Teig zugedeckt an einem warmen Ort nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

4. Belag: Mit Hilfe eines Kochlöffelstiels leichte Vertiefungen in den Teig drücken und Butter in Flöckchen gleichmäßig auf den Teig setzen. Zucker mit Vanille-Zucker mischen, darüber streuen und die Mandeln gleichmäßig darüber verteilen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

5. Den Kuchen in beliebige Stücke schneiden und mit roter Grütze und



Bourbon-Vanille-Soße servieren.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 14 g, Kh: 35 g, kJ: 1.211, kcal: 289