

Butterkuchen-Trifle

Leckeres Schichtdessert mit Butterkuchen, Vanillecreme und Roter Grütze.

etwa 10 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die rechteckige Springform (28 x 18 cm):
Fett

Hefeteig:

100 ml Milch
70 g Butter
250 g Weizenmehl
½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
30 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)

Belag:

50 g kalte Butter
30 g Zucker
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Vanille-Geschmack
150 ml kalte Milch
200 g kalte Schlagsahne
500 g Dr. Oetker Rote Grütze

1 Hefeteig:

Milch erwärmen und Butter darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben und die Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung 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.

2 Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

3 Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 28 x 18 cm) ausrollen. Den Teig in die Form geben und in die Ecken drücken. Zugedeckt nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.



4 Belag:

Mit Hilfe eines Kochlöffelstiels Vertiefungen in den Teig drücken. Die Butter in kleinen Flöckchen darauf verteilen und mit Zucker und Mandeln gleichmäßig bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen mit der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Füllung:

Paradiescreme nach Packungsanleitung, **aber mit Milch und Sahne**, zubereiten. Butterkuchen in Würfel schneiden und mit Creme und Grütze in eine große Glasschüssel schichten. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für das Trifle können Sie Butterkuchen oder auch Bienenstich vom Vortag verwenden.
- Statt in der rechteckigen Springform kann der Kuchen auch in einer Springform (Ø 26 cm) oder auf einem halben Backblech (etwa 20 x 30 cm) gebacken werden.

