


Butterkuchen

Schnell und einfach gelingt dieser Zuckerkuchen - ein Klassiker für Groß und Klein

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

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 gehobelte Mandeln

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.



Versuchsküche *Rezepte und Tipps*

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

