

Pikanter Butterkuchen

Ein bekannter Klassiker herzhaft interpretiert - mit Oregano, Schinken und Crème fraîche.

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):
Fett

Hefeteig:

500 g Weizenmehl
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
½ TL Salz
300 ml Milch
50 g Butter
1 Ei (Größe M)
3 TL Oregano
150 g gewürfelter roher Schinken

Belag:

250 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln
100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln
½ TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
50 g weiche Butter

1 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten, außer den gewürfelten Schinken, zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig an einem warmen Ort zugedeckt so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech fetten.

2 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und die Schinkenwürfel unterkneten. Den Teig auf dem Blech ausrollen.

3 Belag:

Crème fraîche mit Mandeln, Salz und Pfeffer verrühren und gleichmäßig in mehreren Portionen auf den Teig streichen. Teig nochmals gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backofen vorheizen.

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



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Vertiefungen in den Teig drücken und mit Butterflöckchen belegen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Pikanten Butterkuchen auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen und warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen kann gut eingefroren werden, dann das aufgetaute Gebäck etwa 5 Min. bei Backtemperatur aufbacken.
- Den pikanten Butterkuchen mit einem Blattsalat servieren.

