

# 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 (der Größe M)

3 TL Oregano

150 g gewürfelter roher Schinken

### Belag:

2 Be. 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**

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

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen gut einfrieren, dann das aufgetaute Gebäck etwa 5 Min. bei Backtemperatur aufbacken.
- Servieren Sie den pikanten Butterkuchen mit einem Blattsalat.

