





# Weihnachtlicher Butterkuchen

Der klassische Zuckerkuchen mit weihnachtlichen Aromen

etwa 22 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech (40 x 30 cm) mit hohem Rand oder:**

**Für die Fettpfanne:**  
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  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma  
1 Pr. Salz  
1 Ei (der Größe M)  
70 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln  
1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen  
50 g Zitronat  
50 g Orangeat

## Belag:

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

## Zum Bestreuen:

Puderzucker

## 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. Zucker, Vanille-Zucker, Finesse, Salz, Ei und Milch-Butter-Gemisch 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 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Mandeln, Rum-Rosinen und kandierte Früchte mit dem Mixer (Knethaken) kurz unterkneten. Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. 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 darüberstreuen und die Mandeln gleichmäßig darauf verteilen. Backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 23 Minuten**

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

- 5 Den Kuchen der Länge nach in 3 Streifen schneiden, die Streifen in 7 Dreiecke schneiden. Die "Tannen" auf die kurze Seite stellen und mit Puderzucker bestreut servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen lässt sich gut einfrieren.

