Rezept

Butterkuchen

Ein Rezept von Butterkuchen, am 28.04.2024

Zutaten

250 ml	Milch
1 Würfel	Hefe (ca. 42 g)
75 g	weiche Butter
1 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
200 g	kalte Butter
125 g	Zucker
	Mehl zum Verarbeiten
500 g	Mehl (Type 550)
50 g	Zucker
1 M	Ei
2 Prisen	Salz
150 g	Mandelstifte
2 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
	Butter für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (ca. 20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Milch lauwarm erhitzen. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit der Hälfte der lauwarmen Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.

2. Übrige lauwarme Milch, restlichen Zucker, Butter in Flöckchen, Ei, Zitronenschale und Salz zum gegangenen Vorteig geben. Alles zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten und kräftig kneten, bis der Teig Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Den Teig abgedeckt weitere 40 Min. an einem warmen Ort bis zur doppelten Größe gehen lassen.

3. Den gegangenen Teig auf wenig Mehl kräftig durchkneten. Das Backblech einfetten. Den Teig in Blechgröße ausrollen und auf das Backblech legen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Weitere 10 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

4. Für den Belag die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden. Mit zwei Fingern Dellen in die Teigoberfläche drücken und in jede Delle ein Butterstückchen legen. Die Mandelstifte auf dem Teig verteilen und alles gleichmäßig mit Zucker und Vanillezucker bestreuen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) in 20-25 Min. goldgelb backen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.