Rezept

Butterkuchen mit krossen Mandelblättchen

Ein Rezept von Butterkuchen mit krossen Mandelblättchen, am 02.05.2024

Zutaten

500 g	Mehl
250 ml	lauwarme Milch
50 g	weiche Butter
1 Prise	1 gute Prise Salz
	Fett für das Backblech
200 g	Mandelblättchen
1 TL	Zimtpulver
1 Würfel	Hefe (42 g)
50 g	Zucker
1 TL	abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
	Mehl zum Verarbeiten
250 g	kalte Butter
150 g	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

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

2. Übrige Milch, restlichen Zucker, Butter in Flöckchen, Zitronenschale und Salz zum gegangenen Vorteig geben. Zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig kräftig kneten, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Teig ca. 45 Min. an einem warmen Ort bis zur doppelten Größe gehen lassen.

3. Gegangenen Teig kräftig durchkneten. Das Backblech einfetten. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auf Blechgröße ausrollen und darauf legen, einen kleinen Rand hochziehen. Weitere 10 Min. gehen lassen. Backofen auf 200° vorheizen.

4. Für den Belag die Butter in kleine Stücke schneiden. Mit zwei Fingern Dellen in die Teigoberfläche drücken und in jede Delle ein Butterstückchen geben. Mandelblättchen gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Zucker und Zimt mischen und darüber streuen. Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 20-25 Min. backen.