

Rezept

# Klassischer Butterkuchen

Ein Rezept von Klassischer Butterkuchen, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Mehl	<b>70 g</b> Zucker
<b>100 ml</b> lauwarmer Milch	<b>1 Würfel</b> frische Hefe (42 g)
<b>60 g</b> Butter	Salz
<b>200 g</b> Buttermilch	<b>1</b> Ei
<b>125 g</b> Butter	<b>200 g</b> Mandelblättchen
<b>50 g</b> Zucker	<b>50 g</b> Puderzucker
<b>200 g</b> Sahne	Mehl für die Hände
Nudelholz	Backpapier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Blech (ca. 12-15 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 385 kcal

## Zubereitung

1. Je 1 EL von Mehl und Zucker abnehmen und mit der Milch und der zerbröckelten Hefe glatt rühren. Den Vorteig zugedeckt ca. 5 Min. gehen lassen.
2. Die Butter in einem Topf schmelzen. Restliches Mehl und restlichen Zucker mit 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mischen. Butter, Buttermilch, Hefemischung und Ei hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem elastischen Teig verkneten. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.
3. Den Teig mit bemehlten Händen nochmals kurz kneten und dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit dem Nudelholz ausrollen. Zugedeckt weitere 10 Min. gehen lassen.
4. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Für den Belag die Butter in Flöckchen schneiden. Mit einem Finger in regelmäßigen Abständen Löcher in den Teig drücken und die Butterstückchen gleichmäßig darauf verteilen. Mandeln und Zucker gleichmäßig auf den ganzen Kuchen streuen. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben und im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) 25-30 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen und sofort die Sahne gleichmäßig darüberträufeln.