

# Rezept Butterkuchen

Dieser Butterkuchen schmeckt am besten, wenn er noch ofenwarm serviert wird.

## Zutaten:

Zutaten für ein Blech:

Für den Teig:

500 g Mehl

1 Würfel Frischhefe

100 g Zucker

250 ml Milch

1 Pck. Vanillezucker

50 g Butter

1 Pr. Salz

Für den Belag:

ca. 150 g weiche Butter

Milch zum Einpinseln

ca. 100 g Zucker zum Bestreuen

40 g Mandelblättchen

## Zutaten:

Die Milch sowie die Butter müssen Zimmertemperatur haben, ansonsten kann der Hefeteig nicht richtig aufgehen.

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. In diese Mulde zunächst die Milch geben und die Hefe hinein bröseln. Die Milch nun solange mit einem Schneebesen mit der Hefe verschlagen, bis sich diese vollständig aufgelöst hat, diese Mischung nun mit etwas Mehl überstreuen und erneut verrühren.

Diesen Vorteig nun mit einem Geschirrtuch abdecken und für 15 min an einem warmen Ort gehen lassen.

Anschließend den Vorteig mit dem Zucker, dem Vanillezucker, der Milch, dem Mehl, der Butter sowie der Prise Salz kräftig zu einer homogenen Masse verkneten.

Den Teig für den Butterkuchen erneut mit dem Geschirrtuch abdecken und für 30 min gehen lassen.

Während dessen ein Backblech mit etwas Butter einfetten. Und den Backofen auf 170°C (Heißluft) vorheizen.

Nach den 30 Minuten den Teig auf der Arbeitsfläche kräftig durchkneten.

Den Teig anschließend auf die Größe des Backblechs ausrollen und auf das Blech legen. Der Teig sollte gleichmäßig ausgerollt sein.

Nun mit Hilfe eines Teelöffels kleine Vertiefungen in den Teig eindrücken und jeweils einen halben Teelöffel Butter hinein geben.

Den Teig mit der Milch einpinseln und mit dem Zucker sowie den Mandeln bestreuen.

Den Butterkuchen im Ofen ca. 20 bis 25 min backen lassen und anschließend ofenwarm servieren.

*Zurück zu den Tortenrezepten*

*Zurück zu den Backrezepten*