

Sören Anders Butterkuchen

Donnerstag, 6. Juni 2024
Rezept für ein Backblech (ca. 40 x 30 cm)

Zutaten:

Für den Teig:

1	Bio-Zitrone
450 g	Weizenmehl, Type 405
175 ml	Milch
20 g	frische Hefe
50 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Ei (Größe M)
60 g	weiche Butter
1 Prise	Salz

Für den Belag:

125 g	kalte Butter
70 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
100 g	gehobelte Mandeln

Zusätzlich:

etwas	Butter zum Ausfetten
etwas	Weizenmehl, Type 405 zum Ausrollen des Teigs



Zubereitung:

1. Für den Teig die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und ca. 1/2 TL von der Schale fein abreiben.
2. Mehl, Milch, Hefe, Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb, Ei, Butter und Salz in eine Rührschüssel geben und in der Küchenmaschine 5 Minuten langsam, dann 3 Minuten schnell zu einem glatten Teig kneten. Der Teig sollte einen leichten Glanz haben. Tipp: Ist der Teig zu klebrig, noch etwas Mehl zu geben. Ist er zu trocken, noch einen Spritzer Milch zugeben.
3. Den Teig in eine große Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 60 Minuten gehen lassen.
4. Ein Backblech mit Butter einfetten.
5. Den gegangenen Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche einmal kurz durchkneten, dann den Teig rechteckig ausrollen und aufs Blech legen.
6. Die Butter für den Belag in kleine Würfel (knapp 1 cm) schneiden.
7. Mit einem Kochlöffelstiel leichte Vertiefungen in den Teig drücken. Die gewürfelte Butter gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
8. Zucker und Vanillezucker mischen und gleichmäßig auf den Teig streuen. Zuletzt die Mandelblättchen gleichmäßig darauf verteilen.
9. Dann alles nochmals bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig nochmal sichtbar vergrößert hat.
10. Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
11. Anschließend das vorbereitete Backblech auf der mittleren Einschubleiste in den vorgeheizten Ofen geben und den Butterkuchen ca. 15 -20 Minuten goldbraun backen.
12. Danach das Backblech auf eine Kuchengitter stellen und den Kuchen darauf etwas abkühlen lassen. Dann am besten noch lauwarm vorsichtig vom Blech nehmen, in Stücke schneiden und sofort genießen.