



Leckerer Butterkuchen aus Hefeteig

Hefeteig:

Zutaten:

- 500 g Mehl Typ 550
- 70 g Zucker, fein
- 75 g Butter, weich
- 200 ml Milch, warm
- 1 Ei
- Einen Würfel Hefe
- 1 TL Abrieb Zitronenschale
- Prise Salz

Belag:

- 100 g Mandelblättchen
- ca. 80 - 100 g Butterflöckchen
- ca. 60 g Zucker, fein



So wird's gemacht:

Der Backofen wird auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorgeheizt.

Das Mehl wird abgewogen und in eine Schüssel gefüllt. In der Mitte kannst du mithilfe eines Löffels eine Mulde drücken. Die Milch wird etwas erwärmt, jedoch nicht wärmer als 26 °C, sonst gehen die Hefebakterien kaputt.



In einer Tasse bröselst du die Hefe klein, gibst ein klein wenig Zucker darüber und füllst mit der warmen Milch auf. Mit dem Griff vom Löffel vermischst du die Hefe mit der Milch, bis die Hefe gut aufgelöst ist. Nun schüttest du die Hefe-Zucker-Milch vorsichtig in die Mulde. Abgedeckt mit einem Küchenhandtuch lässt du diesen Vorteig ca. 15 Minuten gehen. Hat dieser sich verdoppelt und schlägt Blasen, kannst du jetzt alle übrigen Zutaten hinzufügen mit einem Knethaken deinen Hefeteig kneten. Lass die Maschine ruhig 3 Minuten laufen.

Nun lässt du deinen Hefeteig mindestens für 45 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt gehen. Der Teig sollte sich hier deutlich vergrößert haben.

Wenn dein Hefeteig schön aufgegangen ist, rollst du ihn mit einem Nudelholz rechteckig aus. Hierzu streue ich immer ein klein wenig Mehl auf die Arbeitsfläche. Jetzt kannst du den Butterkuchenteig in eine mit Backpapier ausgelegte rechteckige Backform legen oder auf einem mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausrollen. Dieser sollte nochmal 15 Minuten abgedeckt ruhen. Anschließend geht es so weiter:

Mit dem Finger oder einem Holzlöffelstiel drückst du kleine Mulden in den Teig. Darüber kommen die Butterflöckchen. Hier kannst du entweder kleine Flöckchen mit dem Messer schneiden, mit den Fingern zupfen oder kalte Butter mit einem Sparschäler schneiden. Hier sind die Butterflocken recht fein, was ich schön finde. Über diese ganze Fläche streust du deinen Zucker. Diesen kannst du auch mit etwas Zimt verfeinern. Der Abschluss bilden jetzt die Mandelblättchen, die auch über die gesamte Fläche gestreut werden. Nun wandert dein Kuchen in den Ofen. Bei 200 °C ca. 30 Minuten gebacken. Der Butterkuchen sollte nicht arg braun werden. Nach 30 Minuten kontrollierst du, ob dein Kuchen leicht gebräunt ist. Ist er noch hell, bleibt er noch ein paar Minuten im Ofen.

Lass dir den Butterkuchen gut schmecken ♥

Eigene Notizen: