



Butterkuchen

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|----------------------|---------|
| Milch | 150 ml |
| Hefe, frisch | 0.5 St. |
| Zucker | 300 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 600 g |
| Salz | |
| Butter | 150 g |
| Eier | 3 St. |
| Mandeln, gehobelt | 200 g |
| Schlagsahne | 200 ml |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, großer Topf, Backblech mit Backpapier, Nudelholz

1. In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. In eine kleine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker in der zimmerwarmen Milch auflösen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen in einer Schüssel 200 g Zucker, Mehl, Salz und 100 g Butter in Stückchen mischen. Hefemilch und Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
3. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig nochmals kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Blechformgröße ausrollen. Teig auf ein Backblech mit Backpapier geben.
4. Mit einem Kochlöffel oder den Fingern kleine Mulden in den Teig drücken. Restliche Butter in Flöckchen schneiden und auf dem Butterkuchen verteilen. Butterkuchen mit übrigem Zucker und Mandeln bestreuen und im Backofen ca. 35 Min. backen. Butterkuchen aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit Sahne begießen. Kuchen abkühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 372 kcal |
| Kohlenhydrate | 55 g |
| Eiweiß | 6 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 14 g |