

# Butterkuchen



Hefebleckkuchen mit Butterflocken und gehobelten Mandeln

- |                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| • Vorbereitungszeit | ca. 2 x 10 Minuten       |
| • Wartezeit         | 2 x 20 Minuten           |
| • Backzeit          | ca. 20 Minuten bei 220°C |



## Werkzeug

- Messbecher
- Schüssel
- Mixer mit Knethaken
- Backblech

## Zutaten

- 500g Mehl und eine Prise Salz
- 250ml (1/4l) Milch
- 100g Zucker
- 100g Butter
- 1 Stück Hefe
- 1 Tüte gehobelte Mandeln

## **Zubereitung**

Butter am besten am Vortag abmessen und auf einer Untertasse außerhalb des Kühlschranks stehen lassen. Weiche Butter lässt sich einfacher einarbeiten in den Teig.

Backofen auf niedrigste Temperatur anschalten.

Mehl abmessen und in die Schüssel geben. Prise Salz dazu geben. Zucker abmessen und in die Schüssel füllen, davon etwa 2 EL in einen kleinen Topf geben.

250ml (1/4 l) Milch abmessen und auf den Zucker im Topf gießen. Hefe hinein bröseln. Langsam erwärmen bis die Milch etwa 35°C erreicht (Tipp: Mit dem Finger umrühren, wenn die Temperatur unangenehm wird, passt es). Warme Milch auf das Mehl in der Schüssel gießen.

Backofen ausschalten. Schüssel für 20 Minuten in den Ofen stellen, damit die Hefe 'gehen' kann. Es bildet sich langsam ein grauer Schaum auf dem Mehl. Das ist das sichere Zeichen, dass die Hefe lebt und der Teig nachher auch locker wird.

Schüssel aus dem Ofen nehmen. Ofen wieder auf niedrigste Temperatur anschalten. Butter in Stücken zum Mehl geben und mit dem Mixer kräftig kneten, bis ein homogener Teigklumpen entsteht.

Kalte Butter aus dem Kühlschrank nehmen und mit ein wenig Butter das Backblech einfetten. Diese Butterschicht dient als Trennmittel, damit der Kuchen nicht am Blech festklebt. Teig noch ein paarmal mit den Händen durchkneten und dann aufs Blech geben. Andrücken und leicht auseinanderziehen dabei bis der Teig das ganze Blech bedeckt und überall annähernd gleich dick ist.

Backofen ausschalten. Blech für 20 Minuten in den Ofen stellen, damit die Hefe 'gehen' kann. Der Teig wird dabei dicker, also nachher auch locker.

Blech aus dem Ofen nehmen und von der kalten Butter kleine Flöckchen abscheiden und auf dem Teig verteilen. Mandelhobel darüber streuen. Wer es besonders süß mag, streut nun noch Zucker oben drauf.

Blech auf mittlerer Schiene bei 220°C für 20 Minuten backen. Nach 15 Minuten kontrollieren. Wenn die Oberseite goldgelb ist und beginnt braun zu werden und der Kuchen sich prima vom Blech ablösen lässt, ist der Butterkuchen fertig.

Guten Appetit!