

Saftiger Butterkuchen wie vom Bäcker



Zutaten:

1 Portion

Für den Hefeteig:

200 ml Milch

45 g Zucker

20 g frische Hefe

500 g Mehl

1 TL Salz, gestrichen

1 Ei

100 g Butter

Für den Belag:

150 g Butter

80 g Zucker

100 g Mandeln, gehobelt

Schritt 1 - Hefemilch vorbereiten

Zuerst die Milch lauwarm erwärmen und den Zucker sowie die Hefe darin auflösen.

Schritt 2 - Zutaten vermengen

Mehl und Salz in einer großen Schüssel vermischen und mittig eine Mulde formen.
Anschließend Ei, Butter und Hefemilch in die Mulde geben.

Schritt 3 - Hefeteig kneten

Alles für ca. 6 Minuten zu einem elastischen Teig verkneten und diesen abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten aufgehen lassen.

Schritt 4 - Hefeteig ausrollen

Dann den Teig auf einem Stück Backpapier auf Backblechgröße ausrollen und auf dem Blech nochmals 15-20 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Schritt 5 - Backofen vorbereiten

Währenddessen den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und dabei eine kleine ofenfeste Form mit etwas Wasser auf die unterste Schiene stellen.

Schritt 6 - Butter verteilen

Nun den Teig mit den Fingern in regelmäßigen Abständen leicht eindrücken und in die entstandenen Vertiefungen die zimmerwarme Butter in Flöckchen verteilen.

Schritt 7 - Butterkuchen fertigstellen

Zum Schluss Zucker und Mandelblättchen miteinander vermischen und gleichmäßig darüber streuen. Den Butterkuchen wie vom Bäcker auf mittlerer Schiene 18-22 Minuten backen.