

# Butterkuchen mit Blaubeeren & Mandelblättchen



## Für den Teig

300 ml lauwarme Milch  
1 Würfel frische Hefe  
125 g Zucker  
650 g Dinkelmehl Typ 630  
etwas frischen Zitronenabrieb

3 Eier  
125 g weiche Butter

## Für den Belag

125 g weiche Butter  
150 g TK-Blaubeeren alternativ 125 g aus dem Glas  
75 g Mandelblättchen  
10 EL Zucker

1. Die Hefe und den Zucker in einer kleinen Schüssel in 3-4 EL von der lauwarmen Milch auflösen.
2. In einer großen Rührschüssel, das Mehl, Zitronenabrieb, Eier, Milch und Hefemilch mit den Knethaken der Küchenmaschine für einige Minuten verkneten. Nach und nach die Butter in kleinen Stücken dazugeben.
3. Falls der Teig zu klebrig ist, noch etwas Mehl (3-4 EL) hinzufügen. Anschließend zugedeckt für gute 90 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Ist der Teig schön aufgegangen, wird er mit leicht bemehlten Fingern auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in Form gebracht. Ein bisschen Geduld braucht es dazu, aber ihr schafft das!
5. Den Teig für weitere 15-20 Minuten gehen lassen und den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Nun den Belag auf den Teig: Mit den Fingerspitzen kleine Mulden tief in den Teig drücken. Die Butter in Stückchen darüber verteilen, ebenso die Blaubeeren und die gehobelten Mandelblättchen. Zum Schluss den Zucker darüberstreuen.
7. Den Blaubeer-Butterkuchen in der Mitte des vorheizten Ofens für etwa 20 Minuten backen, bis er schön goldgelb ist und die Mandelblättchen leicht knusprig sind. Am besten noch lauwarm genießen!