

Kuchen Backen Rezepte

Butterkuchen Mit Vanille

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Kuchen, Mandel,

100 g	Butter	1	Prise/n Salz
75 g	Butter	1/4	Lauwarme Milch
500 g	Weizenmehl	100 g	Mandelblättchen,
1	Würfel Frische Hefe (42 g)	1/2 Teel.	Zimt nach Belieben
175 g	Zucker	125 g	Schlagsahne
1	Pack. Vanillinzucker		

1. In einem Töpfchen 75 g Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen.
2. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Zerkrümelte Hefe mit 75 g Zucker, Vanillinzucker und Salz in etwas lauwarmen Wasser auflösen. Sobald die Hefe Bläschen wirft, in die Mulde gießen. Mit etwas Mehl bestäuben. Die flüssige Butter an den Schüsselrand gießen.
3. Schüssel zugedeckt an einen warmen Ort stellen. Sobald das Mehl Risse zeigt, die Zutaten zu einem Teig kneten. Zugedeckt zur doppelten Größe aufgehen lassen. Backblech fetten.
4. Teig nochmals durchkneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche in Größe des Blechs ausrollen. Auf das Blech legen und weitere 10 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
5. Restliche Butter zerlassen. Mit den Fingerkuppen Vertiefungen in den Teig drücken. Die Mandelblättchen und den restlichen Zucker (nach Belieben mit Zimt vermischt) auf dem Teig verteilen. Mit der flüssigen Butter begießen.
6. Auf der untersten Schiene 20 bis 25 Minuten backen (Gas: Stufe 3). Aus dem Ofen nehmen und sofort mit der Sahne begießen.