
LANDESVEREINIGUNG
MILCH
HESSEN
Butterkuchen

Butterkuchen

ZUTATEN TEIG:

75 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
400 g Mehl
½ Würfel Hefe
ca. 1/8 l Milch

ZUTATEN BELAG:

140 g Butter
75 g Zucker
1 EL Vanillezucker
50 g Mandelblättchen

ZUBEREITUNG:

Mehl mit Zucker und Salz mischen. Eine Mulde in das Mehl drücken und das Ei hineinschlagen. Hefe und etwas Zucker in eine Tasse geben, mit warmer Milch glattrühren und nach dem Gehen zum Mehl geben. Milch nach Bedarf hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. In einer abgedeckten Schüssel an einem warmen Ort gehen lassen bis der Hefeteig sein Volumen verdoppelt hat. Dann den Teig nochmals durchkneten und auf einem gut gefetteten Backblech ausrollen. Den Teig wiederum leicht angehen lassen. Anschließend mit einem Esslöffel im Abstand von 3-4 cm leichte Vertiefungen in den Teig drücken. 75 g Butter schmelzen und den Teig damit bestreichen. Zucker und Vanillezucker mischen und den Kuchen damit bestreuen. Die restliche Butter in kleinen Stückchen gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Zum Schluss die Mandelblättchen darüber streuen.
Im vorgeheizten Backofen bei 190° C auf der mittleren Schiene ca. 20-25 Minuten backen.

LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

Wir wünschen guten Appetit

www.milchhessen.de