

Butterkuchen

Zutaten

(1 Blech)

Für den Kuchen:

- 500 g Mehl Typ 1050
- 1 Würfel Hefe
- 125 ml Schlagsahne, 30 % Fett
- 125 ml Wasser
- 50 g Zucker
- 50 g weiche Butter
- 1 TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- Salz



Für den Belag:

- 150 g Butter
- 150 g Mandelblättchen
- 150 g Zucker
- 1 TL Zimtpulver
- Mehl und Fett

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Das erwärmte Wasser-Sahne-Gemisch, den Zucker und die Hefe in der Mulde zu einem Vorteig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen. Anschließend die Butter, die Zitronenschale und etwas Salz zum Vorteig geben. Den Teig kräftig kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Nun den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt ca. 45 Min. gehen lassen, bis er seine Größe verdoppelt hat.

Als nächstes den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auf Blechgröße ausrollen, auf das Blech geben und einen kleinen Rand hochziehen. Weitere 10 Min. gehen lassen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Belag die Butter schmelzen. Mit zwei Fingern Dellen in die Teigoberfläche drücken und in jede Delle etwas Butter geben. Mandelblättchen gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Zucker und Zimt mischen und ebenfalls darüber streuen.

Den Ofen nun auf 180 °C runter schalten und den Kuchen für ca. 20 – 25 Min. backen.

Nährwertangaben pro Portion:

- Kalium: 169 mg = 8,5 %
- Phosphat: 128 mg = 10 %
- Energie: 328 kcal
- Eiweiß: 6 g
- Fett: 19 g
- KH: 34 g