

Butterkuchen mit Mandeln



„Ich bin ein Gourmeggle.“

Zutaten:

Für den Teig

200 ml lauwarme Milch
1 Würfel frische Hefe
80 Gramm Zucker
500 Gramm Weizenmehl
1 Ei
125 g Feine Butter von MEGGLE, möglichst weich

Belag

150 g Feine Butter von MEGGLE
100 g Mandelblättchen
120 g Zucker



Zubereitung:

Die Hefe zerbröckeln und mit einem Teelöffel Zucker verrühren. Anschließend die lauwarme Milch hinzugeben und verrühren, bis sich Hefe und Zucker aufgelöst haben.

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde eindrücken. Die Hefe-Milch-Mischung hineingeben. Den restlichen Zucker dazugeben und mit etwas Mehl in der Mulde verrühren. Anschließend die Butter in kleinen Stücke schneiden und mit dem Ei und Salz hinzugeben. Den Teig mit den Händen oder der Küchenmaschine ca. 5 Minuten kneten, bis er glatt ist. Mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Noch einmal kurz durchkneten und auf einem mit Backpapier belegten tiefen Blech ausrollen. Anschließend erneut etwa 20 Minuten gehen lassen und den Backofen währenddessen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Mit einem Kochlöffelstiel kleine Vertiefungen bzw. Mulden in den gegangenen Teig drücken. Butter in Flöckchen auf dem Teig verteilen. Den Teig gleichmäßig mit Zucker und Mandeln bestreuen.

Den Kuchen ca. 20 bis 25 Minuten goldgelb backen. Am besten frisch gebacken servieren.