

Butterkuchen



Dieses Rezept ist für ein Backblech der Größe 40 x 60 cm ausgelegt. Für ein handelsübliches Herdblech sollten die Zutatenmenge halbiert werden.



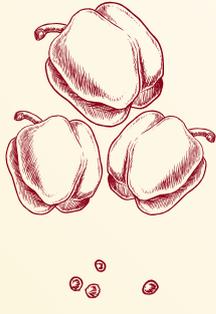
*1000 g Weizenmehl Typ 550
180 g Hefe
150 g Zucker
etwas Salz
500 ml lauwarme Milch
150 g weiche Butter*



Alle Zutaten zusammen 5 Minuten kneten und 30 Minuten ruhen lassen. Dann auf Blechgröße ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.



250 g sehr weiche Butter auf dem ausgerollten Teig verstreichen. 150 g Zucker und 2 Päckchen Vanillezucker mischen und auf den Teig gleichmäßig verteilen. 150 g gehobelte Mandeln darüber streuen und 15 bis 20 Minuten bei 200° C backen.



Sofort nach dem Backen, solange der Kuchen noch heiß ist, 750 ml flüssige Sahne direkt aus dem Becher gleichmäßig über den Kuchen gießen.



*Dieses Rezept stammt nicht von mir.
Es ist ein Auszug aus den Büchern: Brot-Zeit! Backgeheimnisse einer Müllerin
ISBN 978-3-8354-1172-2 und Hotzbacköfen im Garten ISBN 978-3-936896-69-5.*

*Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren
Ihre Regina König*

