

SAFTIGER BUTTERKUCHEN VOM BLECH



25-30 Minuten | sehr leicht



Butterkuchen ist einer der Klassiker überhaupt. Man kann ihn auch als Zuckerkuchen oder Beerdigungskuchen. Er besteht einfach aus einem Hefeteig, der wenn er ausgerollt ist mit Butter verfeinert und mit Mandeln und Zimt-Zucker-Mischung bestreut wird.

Schritt 01

150 g von der Milch in eine Schüssel wiegen und die Hefe darin auflösen. Dann 150 g von dem Mehl dazugeben und mit einem Löffel zu einem glatten Teig rühren. Den Teig mit Deckel oder einer Folie abdecken und 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Schritt 02

Nach 30 Minuten die restlichen Zutaten bis auf die Butter in die Schüssel geben und von Hand oder mit der Küchenmaschine alles 4-5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Danach nach und nach die Butter dazugeben und weiterkneten, bis ein schöner glatter Teig entstanden ist. Dauert etwa 10 Minuten.

Schritt 03

Den fertig gekneteten Teig abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Schritt 04

Danach den Teig auf 40 x 30 cm ausrollen und auf ein Blech mit Backpapier oder ein gefettetes Blech geben. Nochmals abdecken und 30-45 Minuten gehen lassen.

Schritt 05

Den Ofen auf 210 °C Ober- Unterhitze vorheizen.

Schritt 06

Die Butter weichrühren und in einen Spritzbeutel geben.

Schritt 07

Wenn der Teig gut aufgegangen ist, mit Mittel und Zeigefinger Löcher im Abstand von etwa 1,5 cm in den Teig drücken. Die Butter in die Löcher spritzen. Den Zucker mit dem Zimt vermischen und auf den Teig streuen. Die Mandeln ebenfalls auf dem Teig verteilen.

Schritt 08

Auf mittlerer Schiene im heißen Ofen für etwa 15-20 Minuten backen.

Saftiger Butterkuchen - einfacher Blechkuchen ohne Küchenmaschine / Thomas kocht

Tipps

Teilt gerne die Fotos von euren Kuchen mit mir auf Instagram.

Zutaten

- 500 g [Weizenmehl Typ 550](#)
- 250 g Milch (3,5 % Fett, Zimmertemperatur)
- 25 g frische Hefe
- 60 g Zucker
- 5 g Salz
- 1 Ei (Größe L)
- 100 g Butter (Zimmertemperatur)
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 TL Vanillepaste oder einen Teil des Zuckers durch 1 Päckchen Vanillezucker ersetzen
- etwas zusätzliches Mehl zum Ausrollen des Teiges

Zum Bestreuen:

- 125 g Butter (Zimmertemperatur)
- 40-60 g Zucker (nach Geschmack)
- 1 TL Zimt
- 50-100 g Mandeln (ich habe im 50 g genommen, Geschmacksache)

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.3 / 5. Anzahl der Bewertungen 8

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Mein Backbuch*:

