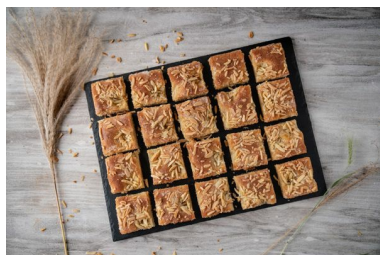




KLASSISCHER BUTTERKUCHEN / BIBI & TINA / SUPER LUFTIG WEICH / BASIC



DAS Rezept für klassischen Butterkuchen: ein Blechkuchen, super saftig, locker und buttrig weich. Der Teig besteht aus einem weichen Hefeteig mit Vanilleextrakt verfeinert. Nach dem Aufgehen wird der Teig mit den Fingern eingedrückt. In diese Mulden werden dann kleine Butterstückchen gelegt, die beim Backen schön schmelzen und den Kuchen super weich machen. Zusätzlich werden etwas Zucker und Mandelstifte auf die Oberfläche gestreut. Diese karamellisieren beim Backen und werden lecker knusprig. Der perfekte Kuchen für die Sonntagstafel!



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 37 cm

Breite: 32 cm

VORTEIG

Verrühre die Hefe mit dem warmen Wasser und Zucker. Streue danach etwa 1 EL Mehl darüber und lasse den Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort für 15 Minuten aufgehen.

TEIG

Gib die Hefemischung nun in eine Rührschüssel und füge die restlichen Zutaten hinzu, dabei die weiche Butter und das Salz zum Schluss und knete daraus in etwa 8-10 Minuten einen weichen, geschmeidigen Hefeteig. Forme den Teig in den Händen zu einer Kugel und lege ihn gefettet zurück in die Schüssel. Lasse den Teig für weitere 60 Minuten aufgehen, bis er sich mindestens verdoppelt hat.



Tipp: Je nach Mehlsorte benötigst du etwa bis zu 40 g mehr oder weniger Mehl. Der Teig sollte schön weich und geschmeidig sein, aber auch nicht mehr kleben.

Tipp: Alternativ kannst du den Teig auch bei Gärstufe im Backofen (34°C mit Wasserdampf) aufgehen lassen. So trocknet der Teig nicht aus und die Gehzeit verringert sich etwa um die Hälfte.

TEIG:

- 42 g** Hefe (frisch)
- 1 EL** Wasser (lauwarm)
- 50 g** Zucker
- 250 g** Milch
- 1** Eigelb
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 500 g** Mehl
- ½ TL** Salz
- 100 g** Butter

BELAG:

- 150 g** Butter (kalt)
- 100 g** Mandeln (gestiftet)
- 100 g** Zucker

KUCHEN FORMEN

Stelle einen Backrahmen auf Blechgröße (32x37cm) auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Fülle den Teig hinein und drücke ihn mit den Fingern flach. Lasse den Teig erneut für 30 Minuten aufgehen.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor.

KUCHEN BACKEN

Schneide die kalte Butter in kleine Würfel. Drücke mit dem Finger kleine Löcher in den aufgegangenen Teig und drücke die Butterstückchen hinein. Bestreue den Kuchen mit



KLASSISCHER BUTTERKUCHEN / BIBI & TINA / SUPER LUFTIG WEICH / BASIC

dem Zucker und den gestifteten Mandeln. Backe ich direkt im vorgeheizten Ofen für 25 Minuten. Serviere den Kuchen nach Belieben noch lauwarm. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!