

ZUTATEN

400g Mehl
2 Eigelb
220g Butter
Prise Kardamom
Spritzer Zitronensaft
170ml Milch
30g frische Hefe
70g Zucker
Prise Salz
50g gehobelte Mandeln
300g Fondantglasur

BUTTERKUCHEN WIE VOM BÄCKER

1. Ofen auf 50°C vorwärmen
2. Für den Hefeteig Milch mit Zucker lauwarm(!) erwärmen, Hefe einbröseln, verrühren und ca. 5 Minuten stehen lassen. Mehl in eine große Schüssel sieben, Eigelbe, Kardamom, Zitronensaft, sowie 70g erwärmte Butter zugeben und mit Prise Salz abrunden. Hefegemisch zum Mehl geben und alles ca. 15 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Achtung: Der Teig ist eher feucht und soll auch so sein – sofern er allerdings klebt, muss etwas Mehl zugefügt werden
3. Teig in eine große, eingefettete Schüssel geben. Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und Hefeteig ca. 1 Stunde im warmen Ofen aufgehen lassen
4. Sobald der Teig aufgegangen ist, diesen aus der Schüssel lösen, einmal kurz durchkneten und in eine große, gefettete Backform setzen (alternativ geht auch ein Backblech, jedoch empfiehlt sich für ein ganzes Backblech die doppelte Menge an Teig, da der Butterkuchen sonst nicht so schön hoch wird). Teig in alle Ecken drücken und abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen
5. Ofen auf 230°C vorheizen
6. Mit einem Finger viele, kleine Löcher in den Hefeteig drücken. 150g kalte Butter in kleine Stücke schneiden und diese in die Teigmulden setzen. Gehobelte Mandeln auf dem Teig verteilen und für 5 Minuten im 230°C heißen Ofen backen. Anschließend die Temperatur auf 200°C herunter drehen und Butterkuchen ca. 13 – 15 Minuten weiter backen
7. Gekaufte Fondantglasur (alternativ Zuckerguss aus Milch und Puderzucker herstellen) leicht erhitzen und über den noch heißen Butterkuchen gießen. Guss etwas ziehen lassen und den Kuchen abschließend in großzügige Stücke schneiden und genießen

REZEPT FÜR: 20 STÜCKE
DAUER: 2 STUNDEN 00 MINUTEN



NOTIZEN