

Butterkuchen vom Blech



für den Teig:

- 500 g Mehl
- 160 g Zucker
- 1 Würfel Hefe
- 260 ml Milch
- 50 g geschmolzene Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 140 g Butter
- 120 g Zucker
- 100 g Mandelblätter
- 140 g Milch
- 30 g Zucker
- 30 g Butter



Sauerrahmtopping:

- 500g Milch
- 1 Packung Vanillepuddingpulver
- etwas Zimt
- 20 g Zucker
- 100 g saurer Sahne

So geht's

Das Mehl in eine Rührschüssel geben. In der Mitte eine Vertiefung machen, die Hefe zerbröseln und 1 EL Zucker hineingeben. Mit der Hälfte der Milch (lauwarm) übergießen und einen Vorteig herstellen. Mit einem Geschirrtuch abgedeckt ca. 15 min gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Butter schmelzen das Salz hinzugeben. Mit dem restlichen Zucker, dem Ei, und der übrigen zum Vorteig geben und mit dem Handrührgerät zu einem klebrigen Hefeteig verrühren. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen (ca. 30-45 Minuten).

Den Hefeteig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Mit einem Löffel kleine Mulden in den Teig drücken. Kleine Stückchen Butter mit einem Messer in die Mulden setzen. Den Teig mit Zucker bestreuen und die Mandeln darüber verteilen.

Backzeit: ca. 25 Min. bei 175°C Heißluft (185°C Ober- und Unterhitze)

Die Milch erwärmen und mit dem Zucker und der Butter verrühren, direkt auf den noch warmen Butterkuchen verteilen

Für das Sauerrahmtopping aus der Milch und Vanillepuddingpulver einen Pudding herstellen. Noch warm den Zimt unterrühren. Den Pudding abkühlen lassen (ggf. durch ein Sieb streichen) und die saure Sahne unterrühren.

Durch den Sauerrahm ist das Topping frisch und passt perfekt zum süßen Butterkuchen.