

# Butterkuchen - Spezial

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

## ZUTATEN

---

		Teig
375	Gramm	Mehl
30	Gramm	Hefe
200	ml	Milch
2	Prisen	Salz
30	Gramm	Zucker
1		Ei
1		Eigelb; Gew.-Kl. 3
		Mehl;
		Zum Bearbeiten des Teiges

## BELAG

---

250	Gramm	Weiche Butter
100	Gramm	Puderzucker
100	Gramm	Haselnusskerne
100	Gramm	Gehobelte Mandeln
50	Gramm	Zucker
1	Teel.	Zimt; zum Bestreuen

## Anleitung:

Fuer den Teig das Mehl in eine Schuessel geben und eine Mulde hineindruecken. Die Hefe in die Mehlmulde kruemeln. Die Milch leicht erwaermen. Salz, Zucker, Ei und Eigelb auf dem Mehtrand verteilen. Die Hefe in der Milch aufloesen, von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsflaeche zu einer Kugel formen. Kugel leicht mit Mehl bestaeuben und die Schuessel darueberstuelpen. Den Teig bei Raumtemperatur 30-40 Minuten gehen lassen. Fuer den Belag Butter und Puderzucker mit den Quirlen des Handruehrers schaumig ruehren. Haselnusskerne in Scheiben schneiden oder grob zerdruecken. Die Saftpfanne des Backofens (Kuchenblech) mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 200 GradC(Gas 3) vorheizen. Den Teig leicht zusammendruecken und auf der bemehlten Arbeitsflaeche in Groesse der Saftpfanne ausrollen. Den Teig gleichmaessig auf die Saftpfanne legen, weitere 10-15 Minuten gehen lassen. Mit den Fingern (Zeige-, Mittel- und Ringfinger gleichzeitig) dicht an dicht Vertiefungen in den Teig druecken. Der Teig kann dabei auch ganz durchstossen werden. Mit der Gabel den Teig mehrmals einstechen. Die Buttermischung in einen Spritzbeutel mit Lochtuelle Nr.8 fuellen und in die markierten Loecher spritzen. Die Haelfte der Flaeche mit Mandeln bestreuen, die andere Haelfte mit Haselnusscheiben. Zucker und Zimt mischen und gleichmaessig ueber Mandeln und Haselnuesse streuen. Den Teig auf der 2. Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen (Umluft 10 Min. bei 180 GradC). Die Oberflaeche soll goldbraun sein. Den Kuchen auf einem Rost etwas abkuehlen lassen, noch lauwarm mit einem Wellenschliffmesser in Stuecke schneiden. Wer keinen Zimt mag, kann auch eine Vanillin-Zucker-Mischung zum Bestreuen verwenden.

Hmmm Lecker !

Info: Pro Portion: 1169kJ/280kcal E 5g, F 17g,

Zubereitungszeit ca. 75 Min.

## Butterkuchen - Spezial

(Fortsetzung)

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

[www.Heizmanns-Rezepte.de](http://www.Heizmanns-Rezepte.de)