

## BUTTERKUCHEN MIT SCHMAND

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen

Mandel

### \* HEFETEIG

450 g Mehl  
35 g Hefe  
70 g Zucker  
150 ml Milch  
80 g Butter  
;Salz  
2 Eier

### \* BELAG BUTTERKUCHEN

125 g Butter  
4 tb Zucker  
2 tb Vanillezucker  
1/2 ts Zimt  
100 g Gehobelte Mandeln

### \* PUDDINGSCHNECKEN

1/2 pk Vanillepuddingpulver  
1/4 l Milch  
25 g Zucker  
1/2 tb Butter  
40 g Korinthen (nach Belieben)

### \* GLASUR PUDDINGSCHNECKEN

200 g Puderzucker  
Zitronensaft

### \* QUELLE

-nach  
-Frau Antjes großes  
-Kochbuch  
-erfasst von Petra Holzapfel

Anmerkung: Die angegebene Teigmenge reicht für ein Blech Butterkuchen oder ein Rezept Puddingschnecken. Man kann man auch gleich die doppelte Menge Teig herstellen und beides backen - die Puddingschnecken lassen sich auch sehr gut einfrieren und bei Bedarf im Backofen bei 200°C (140°C Umluft) auftauen. Glasur hierfür lt. Rezept erst nach dem Auftauen auftragen (ich habe aber auch schon glasierte Schnecken eingefroren).

Die Zutaten für den Hefeteig zu einem geschmeidigen, mittelfesten Teig verarbeiten, evt. mit etwas Mehl verkneten. Zugedeckt an einem warmen Platz

treiben lassen. Für den Butterkuchen den Teig ausrollen und auf ein gebuttertes Blech geben, Butterflöckchen darauf verteilen; Zucker mit Vanillezucker und Zimt mischen, darüber streuen und die Mandeln auf der Fläche verteilen. Den Kuchen zugedeckt nochmal gehen lassen, dann im vorgeheizten Backofen bei 200°C 15-20 Minuten goldbraun backen. Für die Puddingschnecken ein Flammeri nach Vorschrift bereiten, zum Schluss die Butter zufügen, abkühlen lassen, dabei einige Male durchrühren, damit sich keine Haut bildet. Teig ca. 6 mm dick rechteckig ausrollen, mit dem Flammeri dünn bestreichen, nach Belieben Korinthen darüberstreuen und von der langen Seite her zu einer Rolle aufwickeln; mit einem scharfen Messer etwa 1 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden, auf ein mit Backpapier belegte Backblech legen, etwas flach drücken, gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 15 Minuten goldbraun backen. Puderzucker sieben, mit Zitronensaft anrühren, so dass eine dicke Masse entsteht. Die heißen Schnecken damit bestreichen.