

Butter-Sahne-Zältli

Dieses PDF Rezept wurde von 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

* QUELLE

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

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 gehenn lassen, dann im vorgeheizten Backofen bei 200°C 15-20 Minuten goldbraun backen.