

Butterkuchen mit Buttermilch #7560

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Backen
Hefeteig

* ZUTATEN

Teig

375 g Mehl

30 g Hefe

200 ml Milch

2 ds Salz

30 g Zucker

1 Ei

1 Eigelb; Gew.-Kl. 3

Mehl;

-- zum Bearbeiten des Teiges

Belag

250 g Weiche Butter

100 g Puderzucker

100 g Haselnusskerne

100 g Gehobelte Mandeln

50 g Zucker

1 ts Zimt; zum Bestreuen

* QUELLE

-- essen & trinken 2/95

-- modified by Bollerix

-- posted by K.-H. Boller

-- BOLLERIX@WILAM.NORTH.DE

Zubereitungszeit:

Pro Portion: 1169

E 5g, F 17g,

ts=TI, ds=Pr

oege die Übung

*****----- ZUBEREITUNG -----***** Für

den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe in die Mehlmulde krümeln. Die Milch leicht erwärmen. Salz, Zucker, Ei und Eigelb auf dem Mehtrand verteilen. Die Hefe in der Milch auflösen, von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen. Kugel leicht mit Mehl bestäuben und die Schüssel darüberstülpen. Den Teig bei Raumtemperatur 30-40 Minuten gehen lassen.

Für den Belag Butter und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Haselnusskerne in Scheiben schneiden

oder grob zerdrücken.

Die Saftpfanne des Backofens (Kuchenblech) mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 200 Grad(Gas 3) vorheizen. Den Teig leicht zusammendrücken und auf der bemehlten Arbeitsfläche in Größe der Saftpfanne ausrollen. Den Teig gleichmäßig 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 drücken. Der Teig kann dabei auch ganz durchstoßen werden. Mit der Gabel den Teig mehrmals einstechen.

Die Buttermischung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr.8 füllen und in die markierten Löcher spritzen. Die Hälfte der Fläche mit Mandeln bestreuen, die andere Hälfte mit Haselnussscheiben. Zucker und Zimt mischen und gleichmäßig über Mandeln und Haselnüsse streuen.

Den Teig auf der 2. Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen (Umluft 10 Min. bei 180 Grad). Die Oberfläche soll goldbraun sein. Den Kuchen auf einem Rost etwas abkühlen lassen, noch lauwarm mit einem Wellenschliffmesser in Stücke schneiden.

TIP!--TIP!--TIP!--TIP!--TIP!--TIP!--TIP!--TIP!--TIP!--TIP!--TIP!--TIP! Wer keinen Zimt mag, kann auch eine Vanillin-Zucker-Mischung zum Bestreuen verwenden.

*****----- INFO -----*****

Zubereitungszeit: ca. 75 Min. Pro Portion: 1169kJ/280kcal E 5g, F 17g, KH 25g ts=TI, ds=Prise,

*****----- * -----*****

Bon appetit und ...möge die Übung gelingen