

## Weizenmischbrot #10432

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

Kuchen  
Westfalen  
Hefe  
Mandeln

### \* Teig

500 g Mehl  
30 g Hefe  
1 ts Zucker  
1/4 l Milch  
70 g Zucker  
100 g Butter  
1 pn Salz  
abgerieben Schale 1/2  
-- Zitrone  
Muskatblüte

### \* Belag

75 g Butter  
125 g Zucker  
1 pk Vanillezucker  
1/2 ts Zimt  
100 g gemahlene Mandeln  
1/8 l saure Sahne

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe zerbröseln, mit 1 TL Zucker vermischen und in die Mulde geben. Die Milch leicht erwärmen und über die Hefe gießen. Alles mit etwas Mehl zu einem flüssigen Vorteig verrühren, zudecken und 30 Minuten gehen lassen. Zucker, Butter, Salz, abgeriebene Zitronenschale und etwas Muskatblüte zugeben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig so lange mit den Knethaken des Handrührers vermengen, bis er sich als Kloß vom Schüsselrand löst. Den Teig zudecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Ein Backblech fetten, den Teig ausrollen, auf das Blech legen. Nochmals 30 Minuten gehen lassen, mehrmals mit einer Gabel einstechen. 75 g Butter zerlassen, den Teig damit bestreichen. Zucker, Vanillezucker, Zimt und gemahlene Mandeln vermischen, den Teig damit bestreuen. Die saure Sahne darauf verteilen. Den Kuchen 25 bis 35 Minuten bei 200-225° (Gas 4-5) backen, etwas abkühlen lassen.

\*Quelle: Essen & Trinken 12/87 Erfasst von Sylvia Mancini