

KUCHEN UND DESSERT

## Omas Butterkuchen vom Blech mit Mandeln



**Backofen vorheizen 160° Heißluft**

Für den Hefeteig brauchst Du:

- 250 ml Milch
- 120 g weiche Butter
- 550 g Mehl
- 80 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 1 Ei (zimmerwarm)
- etwas Butter zum Ausstreichen für das Blech
- 

Für den Zucker-Mandelbelag brauchst Du:

- 130 g kalte Butter
- 80 g Zucker
- 100 g Mandelblättchen

## So einfach geht's

1. Du erwärmst die Milch und die Butter in einem kleineren Topf und stellst ihn beiseite. Nicht zu heiß werden lassen!
2. Das Mehl, den Zucker und das Salz gibst Du in die Schüssel der Küchenmaschine und vermischt erstmal alles miteinander
3. Jetzt bröckelst Du die frische Hefe hinein
4. Die lauwarme Milch-Buttermischung und das Ei gibst Du nun auch dazu
5. Lasse alles ca. 5 Min. bei mittlerer Stufe nun kneten, bis der Teig schön glatt ist
6. Decke die Schüssel mit Frischhaltefolie ab und lasse den Teig 45 Min. gehen und fette schonmal in der Zwischenzeit das Backblech ein
7. Der Teig ist nun schön aufgegangen! Nimm ihn aus der Schüssel und rolle in auf Blechgröße aus und lege den Teig auf das Blech
8. Decke das Blech nun mit einem sauberen Küchentuch ab und lasse ihn nochmal für ca. 15 Min. ruhen
9. Schneide die kalte Butter in viele kleine Stücke
10. Dann drückst Du mit Deinen Fingerspitzen oder mit einem Stiel eines Kochlöffels viele kleine Dellen in den Teig und gibst die kalte Butter in die Mulden
11. Jetzt streust Du den Zucker über den Teig und gibst auch die Mandelblättchen auf den Teig
12. Das Blech in den vorgeheizten Ofen schieben und für ca. 30 Min. backen

Viel Spaß beim Backen und Genießen!