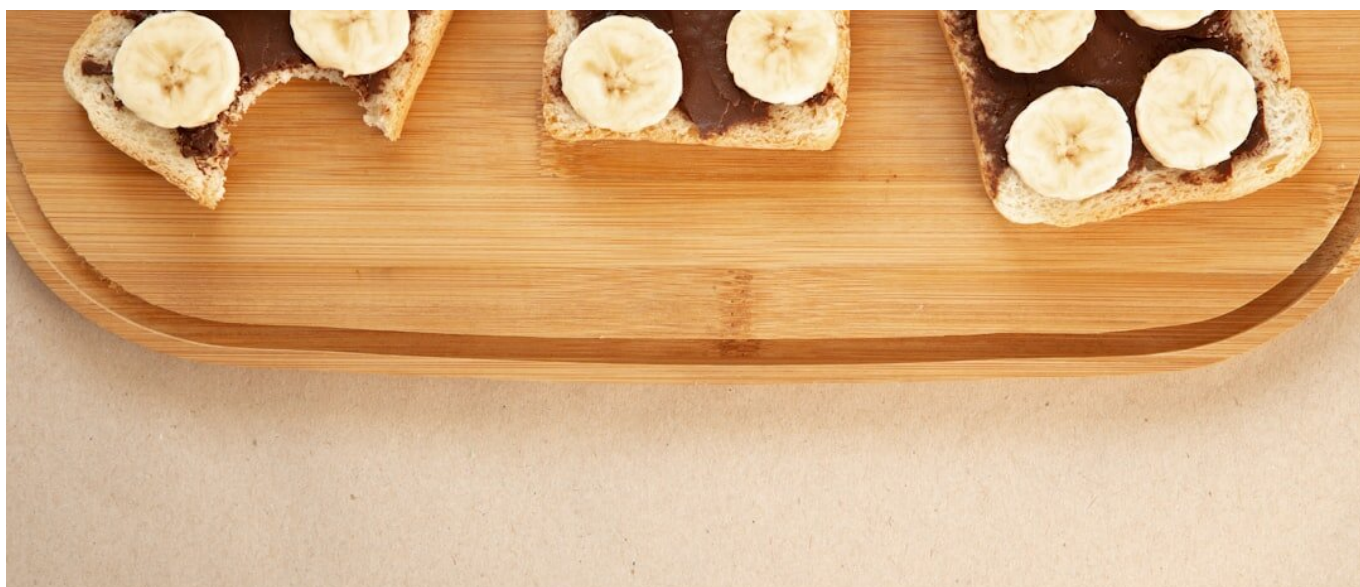




Zutaten

- 350 g Mehl
- 20 g Hefe
- 110 ml Milch
- 55 g flüssige Butter
- 55 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 25 g Marzipanrohmasse
- 25 g Honig
- 100 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Eigelb
- 80 g gehobelte Mandeln

Backen, Kuchen

Butterkuchen

Entdecke unser einfaches Rezept für saftigen Butterkuchen. Lass dich inspirieren und backe mit uns in den Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Mark einer Vanillestange
2. Abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
3. Die Milch erwärmen und die Butter, sowie die Hefe hinzugeben und gut verrühren. Darauf achten, dass die Milch nur lauwarm ist, wenn die Hefe hinzukommt. Die übrigen Zutaten zusammen mit der Milch in eine Schüssel geben und gut verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Eventuell noch etwas Mehl hinzugeben.
4. Marzipan und Honig verkneten, Butter nach und nach unterkneten.
5. Mark 1 Vanilleschote
6. Alle Zutaten miteinander verreiben.
7. Teig auf Backblechgröße ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, und mit einer Gabel einstechen. Buttermasse auf dem Teig verstreichen. Zucker gleichmäßig darauf verteilen, Mandeln darüber streuen. Im Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze 15-20 Minuten backen.