

# Kuchen Backen Rezepte

## Butterkuchen Vom Blech

Gattung: Backen, Feste, Kuchen, Mandel, Nuss, Picknick

---

500 g Mehl  
30 g frische Hefe  
1/8 Liter Milch  
2 Eier

### Hefeteig:

100 g Butter  
80 g Zucker  
1 Msp. Salz

### Belag:

100 g Butter  
100 g Mandelblättchen

100 g Zucker  
1 Msp. Salz

---

Für ein Backblech: Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die frische Hefe in die Mulde bröseln, ein Teelöffel Zucker dazu, die zimmerwarme Milch hinein gießen und alles in der Mulde leicht verrühren. Die Schüssel mit einem Küchenhandtuch abdecken und etwa 15 Minuten bei Zimmertemperatur gären lassen bis die Hefe arbeitet und Blasen bildet.

Dann die Eier, die zimmerwarme Butter in Stücken und den restlichen Zucker dazugeben, und alles mit den Knethaken eines Rührgeräts vermischen, die Prise Salz dazu, und dann das Rührgerät auf mittlerer Stufe solange arbeiten lassen, bis sich ein homogener Teig bildet, der sich vom Schüsselrand löst.

Den Teig herausnehmen und mit den Händen kneten, dann zurück in die Schüssel, abgedeckt mit einem Küchentuch etwa eine Stunde gehen lassen bis sich das Teigvolumen fast verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit ein Backblech dick buttern und den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Hefeteig noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche so ausrollen, dass er auf das Backblech passt. Die kalte Butter für den Belag gleichmäßig in Flöckchen auf den Teig setzen, die mit dem Zucker vermischten Mandelblättchen gleichmäßig darüber streuen.

Anschließend etwa 30 Minuten lang backen, dann den Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.