

Butterkuchen nach Oma Helga

500 g Weizenmehl
200 g Butter o. Margarine, weich
150 g Zucker + 1 Päckchen Vanillezucker
1 Würfel Hefe
250 ml. Lauwarmes Wasser
1 TL Salz
50 – 100 g Mandelblättchen

Zubereitung:

1. Hefe in eine kleine Schüssel bröseln, mit 5 EL des lauwarmen Wassers und 1 TL Zucker anrühren und an einem warmen Ort ca. 10 Minuten vorgehen lassen.
2. 75 g Butter zerlassen, so, dass sie weich aber nicht mehr heiß ist.
3. Weizenmehl, 75 g Zucker und das Salz in einer großen Schüssel vermengen und die Butter, sowie die Hefe hinzugeben. 8 Minuten kräftig kneten. Danach etwas Mehl darüberstäuben und in der Schüssel rollen.
4. 40 min. an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen.
5. Backblech mit Butter und Mehl (nicht von der Zutatenmenge) beschichten.
6. Den Hefeteig nochmal kräftig durchkneten und auf dem Backblech mit einer mehlobstäubten Teigrolle ausrollen. Der Teig sollte gleichmäßig eben sein und bis in die Ecken gehen.
7. Mit einem Löffel oder dem hinteren Ende eines Messerschaftes Löcher in den Teig drücken. Ich mache 12 Löcher je Reihe und ca. 16 Reihen.
8. Von den restlichen 125 g Butter (darf auch gerne mehr sein ;-)) Flocken in die Löcher streichen, bis die Butter aufgebraucht ist.
9. 75 g Zucker mit dem Vanillezucker mischen und über den Kuchen streuen.
10. Mandelblättchen gleichmäßig über dem Kuchen verteilen.
11. Kuchen bei 50°C Umluft im Ofen vorgehen lassen und danach für ca. 15 weitere Minuten bei 185°C Umluft backen. Bei ungleicher Wärmeverteilung im Ofen gerne auch mal das Blech wenden.
12. Frisch & lauwarm von Omas Backblech stibitzt einfach am besten!

Der Butterkuchen eignet sich auch gut zum Einfrieren.
Bei uns wird er allerdings nie alt...