

Omas Butterkuchen aus Nordeutschland

Für den Teig:

- 2 Eier
- 500 g Mehl
- 200 ml lauwarme Milch
- 125 g Zucker
- 30 g frische Hefe
- 75 g zerlassene Butter
- 1 TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz

Für den Belag:

- 200 g kalte gewürfelte Butter
- 50 g Zucker
- 75 g gehobelte Mandeln



1. Zunächst wird der Hefeteig zubereitet. Erst einmal wird das Mehl in eine große Schüssel gegeben und eine Mulde hineingemacht. Die Hefe wird in die Mulde hinein gebröselt, 1 EL des Zuckers darüber gestreut, die Hälfte der Milch hinzugefügt und mit einer Gabel leicht verquirlt. So wird die Schüssel abgedeckt und für ca. 15 Minuten ruhen gelassen.
2. Danach werden die restlichen Zutaten hinzugegeben und ca. 6-7 Minuten zu einem glatten, weichen und leicht klebrigen Teig geknetet. Die Schüssel wird nochmals abgedeckt und der Teig etwa 45 Minuten gehen gelassen.
3. Jetzt wird er auf einer bemehlten Arbeitsfläche so groß wie das Backblech ausgerollt und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gegeben. Der Teig wird wieder abgedeckt und 20 Minuten gehen gelassen.
4. Mit dem Finger werden Mulden in den Teig gedrückt und in jede Mulde ein Stück von der gewürfelten Butter hinein gesteckt. Danach werden die Mandeln und der Zucker darüber verteilt.
5. Jetzt darf der Kuchen bei 200°C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten goldgelb backen.
6. Direkt nach der Backzeit wird die Sahne über den Kuchen gekippt. Sobald der Kuchen nur noch lauwarm ist, darf er vom Backblech entnommen, angeschnitten und serviert werden.
7. Lasst ihn euch schmecken. Am besten mit einem Glas kalter Milch.