

Saftiger Butterkuchen

Für 1 Backblech

Für den Teig:

250 ml Buttermilch
1 Würfel Hefe
500 g Mehl
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
75 g weiche Butter
1 Ei

Für den Belag:

125 g Butter
200 g Schmand
125 g Zucker
150 g gehobelte Mandeln (Mandelblättchen)

Für den Teig Buttermilch leicht erwärmen. Die Hefe darin auflösen. Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in eine Rührschüssel geben. Erwärmte Buttermilch hinzufügen. Die Butter schmelzen, mit dem Ei unter die Mehlmischung heben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt etwa 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig gleichmäßig auf einem gefetteten Backblech verteilen. Nochmals circa 20 Minuten gehen lassen.

Für den Belag die Butter schmelzen und mit Schmand und Zucker verrühren. Dann mit den Fingern kleine Vertiefungen in den Teig drücken (eng beieinander), sodass der Schmandguss darin verteilt werden kann. Den Kuchen mit den Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 bis 25 Minuten backen.

**Viel Spaß beim Backen und guten Appetit wünscht
Sabine Nienstedt**

www.fbs-kassel.de

Die Freiheit 2 | 34117 Kassel | Telefon (0561) 7004-111