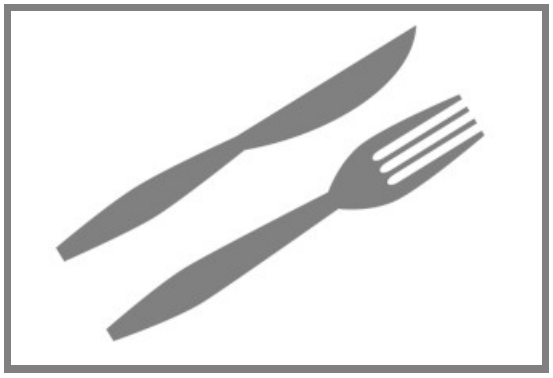
Rezept von Anke:



Butterkuchen

für 4 Personen

Zutaten

30 g Zucker, 100 g Butter, 350 g Mehl, 25 g Hefe, 250 ml warme Milch, 1 Ei

Zubereitung

1. Mehl, 50 g Butter, Hefe, Milch, Ei und Zucker zu einem Hefeteig verarbeiten
2. von dem aufgegangenen Teig 1/3 abschneiden
3. ausrollen und damit eine gefettete Springform auslegen
4. diesen Teig einstechen und mit 50 g Butter bestreichen
5. restlichen Teig quadratisch ausrollen
6. die Mandeln mit 100 g Butter und Zucker cremig rühren
7. die Hälfte der Creme auf dem Kuchenboden verteilen
8. die andere Hälfte auf dem Teigquadrat verteilen
9. Teig aufrollen und in 7 Scheiben schneiden
10. diese auf den Kuchenboden legen
11. 30 Minuten im Warmen gehen lassen
12. Backofen auf 160°C vorheizen
13. 25 g Butter zerlassen, mit dem Ei verrühren
14. den Kuchen damit bepinseln und ab in die Röhre

Zeitbedarf

40 Minuten