Omas Schwäbischer Butterkuchen
vom großen Ofenzauberer

Zutaten:

Hefeteig:
400 g Weizenmehl Typ 405
130 ml. Milch
100 g Butter
30 g Hefe
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
1 Pr. Salz

Belag:
200 g kleine Butterflocken
100 g gehobelte Mandeln
30 g Zucker

Glasur:
100 g Puderzucker
20 g Wasser
2 Tropfen Vanillearoma

Zubereitung:

Die Milch leicht erwärmen und die Hefe mit dem Zucker darin auflösen. 1 EL Mehl dazugeben und verrühren und den Vorteig 10 min. ruhen lassen.

Die übrigen Zutaten zugeben und in ca. 4 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig direkt mit dem Teigroller in den großen Ofenzauberer rollen und an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich mindestens verdoppelt hat. 200 g kleine Butterflocken in den Teig eindrücken, 100 g gehobelte Mandeln auf dem Teig verteilen und 30 g Zucker drüberstreuen.

Den Kuchen bei 190 °C Ober-/Unterhitze in ca. 20-25 min. fertig backen.

Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und noch lauwarm mit dem Zuckerguss glasieren.

Verwendete Produkte: großer Ofenzauberer, Teigroller, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe, kleiner Servierheber

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN