

Bärbels Butterkuchen

Für den Teig:

400 g Mehl
25 g frische Hefe
120–125 ml lauwarme Milch
4 EL Zucker
70 g zerlassene Butter
1/2 TL Salz
2 Eier

Für den Belag:

200 g Butter
1/4 TL Salz
100–120 g Zucker
1/4 TL gemahlener Zimt
150 g gehobelte Mandeln

Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in der Milch auflösen und 1 TL Zucker untermischen. Die Mischung in die Mehlmulde geben und mit wenig Mehl vom Rand vermischen. Abdecken und den Vorteig etwa 15 Minuten gehen lassen.

Die zerlassene Butter mit dem Salz und den Eiern verrühren. Das Ganze zum Vorteig geben, den restlichen Zucker zufügen und alles zu einem homogenen Teig verkneten. Abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig dick in Blechgröße ausrollen. Auf das Backblech legen, mit einem Tuch zudecken und erneut gehen lassen. Den Ofen auf 220 °C vorheizen.

Für den Belag die Butter mit dem Salz schaumig rühren. Zucker und Zimt mischen. Mit den Fingern dicht an dicht in den Teig Mulden drücken. Die Buttermasse mit einem Spritzbeutel in die Mulden dressieren. Den Teig mit Mandeln und Zimtzucker bestreuen.

Den Kuchen bei 220 °C im vorgeheizten Ofen 5 Minuten backen, die Hitze auf 200 °C reduzieren und weitere 12 bis 15 Minuten backen. Der Kuchen soll oben knusprig braun, aber innen schön weich sein.