



R e z e p t



Butterkuchen mit Sauerteig

Zutaten für eine Form von etwa 35 x 25 Zentimetern

Für den Sauerteig

- 20 g Weizensauer
- 100 g Weizenmehl Type 550
- 100 ml lauwarmes Wasser

Für den Teig

- 220 g Sauerteig (s.o.)
- 400 g Weizenmehl Type 550
- 200 ml Milch, lauwarm
- 50 g Butter
- 80 g Zucker
- 5 g Salz
- 20 g frische Bio-Hefe
- 1 Ei

Für den Belag

- 150 g Butter
- 120 g Zucker
- 100 g Mandeln, gehobelt

Zubereitung

- Für den Sauerteig alle Zutaten mischen und abgedeckt zwölf Stunden reifen lassen.
- Für den Teig zunächst die Hefe in der Milch auflösen, dann alle Zutaten gründlich verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Zugedeckt in einer Schüssel gehen lassen bis das Volumen sich verdoppelt hat, etwa eine Stunde.
- Dann den Teig noch einmal durchkneten, auf die Formgröße ausrollen und wieder eine Stunde abgedeckt gehen lassen.
- Derweil für den Belag die Butter bei niedriger Hitze schmelzen, dann den Zucker darin auflösen und die Mandeln einrühren. Abkühlen lassen.
- Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Belag gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Dann den Butterkuchen in etwa 30 bis 40 Minuten goldbraun backen.
- Noch fünf Minuten außerhalb des Ofens ruhen lassen und servieren.