Rezept von Anke:

## **Butterkuchen**

für 4 Personen

## Zutaten

 $30~{\rm g}$  Zucker,  $100~{\rm g}$  Butter,  $350~{\rm g}$  Mehl,  $25~{\rm g}$  Hefe,  $250~{\rm ml}$  warme Milch,  $1~{\rm Ei}$ 

## **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

