

BUTTERKUCHEN

Zutaten:

500g Mehl
75g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
75g zerlassene Butter
½ Päckchen frische Hefe
250ml lauwarme Milch

Belag:

125g flüssige Butter
75g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
50g gehobelte Mandeln

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und stehen lassen, bis er doppelt so hoch geworden ist. Teig nochmals durchkneten und auf einem Backblech ausrollen, dann die flüssige Butter auf dem Teig verteilen, Zucker, Vanillezucker und die gehobelten Mandeln darüber streuen und dann den Teig nochmals ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.
Danach bei 200°C etwa 20 Minuten im Backofen backen lassen.

Guten Appetit!