

Hier und heute



Butter-Mandelkuchen

Konditormeister Marcel Seeger backt einen saftig-lockeren Butterkuchen mit Mandeln – einen echten Klassiker vom Blech.

Das Rezept

von Marcel Seeger für ein Backblech

Die Zutaten

- 170 ml erwärmte Milch
- 26 g frische Hefe
- 450 g Mehl, Typ 550
- 50 g Zucker
- 90 g Butter
- 1 Ei (Gr. L)
- 6-7 g Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote
- Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Die Hefe in der Schüssel einer Küchenmaschine zerbröseln und mit der erwärmten Milch verrühren, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat. Das Mehl unterrühren und auf diesen Ansatz Zucker, Butter, Ei, Zitronensaft und Vanillemark geben. Mit einem Küchentuch abdecken und circa 15 Minuten stehen lassen. Sobald der Ansatz in der Schüssel „aufbricht“ (es entstehen Risse und der Ansatz beginnt aufzugehen) direkt mit dem Kneten beginnen. Nach circa einer Minute Knetzeit das Salz zusetzen, dann den Teig intensiv zehn bis zwölf Minuten kneten.

Wenn der Teig eine lockere und glatte Konsistenz erreicht hat, den Knetvorgang beenden und den Teig noch einmal kurz von Hand zu einer Kugel formen. Den fertigen Hefeteig in einer Schüssel abgedeckt gehen lassen.

Tipps

- Setzt man das Salz von Beginn an zu, greift es die Hefezellen an. Das hat Feuchtigkeitsverlust zur Folge und der Teig wird weniger locker.
- Je nach Teig- und Umgebungstemperatur liegt die Gehzeit zwischen 15 und 25 Minuten.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 210°C Ober- und Unterhitze vorheizen, alternativ 190°C Umluft. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Buttermasse

- 250 g Butter, Raumtemperatur
- 150 g Zimtucker, alternativ nur Zucker
- 250 g gehobelte Mandeln

Zubereitung

Die Butter in der Küchenmaschine oder mit einem Handmixer cremig aufschlagen und kurz beiseite stellen.

Hier und heute



Den gegangenen Hefeteig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf das Maß des Backblechs ausrollen. Nun auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben. Den Teig von Hand bis in die Ecken ausziehen. Mit der stumpfen Rückseite eines Kochlöffels oder mit den Fingern dicht an dicht Vertiefungen in den Hefeteig drücken.

Die cremig aufgeschlagene Butter in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und in die Vertiefungen im Teig spritzen. Anschließend die Teigoberfläche mit dem Zimtzucker und den gehobelten Mandeln gleichmäßig bestreuen. Den fertigen Butterkuchen noch einmal für zehn bis 15 Minuten abdecken und ruhen lassen.

Den Butterkuchen im vorgeheizten Backofen 30 Minuten goldbraun backen. Anschließend auskühlen lassen, erst dann in Stücke schneiden.