

Blaubeer-Mandel-Butterkuchen



Einkaufsliste:

Springform: 26cm oder Backblech:
24x24cm

7g Trockenhefe oder 25g frische Hefe
80g Zucker
180ml Buttermilch
1 Ei
60g Butter
Mark einer Vanilleschote
1TL Salz
400g Mehl

150g Blaubeeren
100g weiche Butter
100g Zucker
100g Mandelblätter

So wird's gemacht:

Teig:

Buttermilch lauwarm erhitzen und in eine große Schüssel geben. Die Hefe darin auflösen, mit Zucker verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Ei, weiche Butter, Vanille und Mehl sowie Salz gemeinsam mit dem Hefegemisch in eine große Schüssel geben und mit einem Knethaken oder dem Knetaufsatz zu einem homogenen Teig 5-10 Minuten kneten. Den Teig mit weicher Butter (1TL) einreiben, in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Füllung:

Blech mit Butter einreiben. Teig nach der Ruhezeit in die Form geben und nochmals abgedeckt 60 Minuten ruhen lassen. Nun ganz viele Kuhlen mit dem Finger in den Teig drücken. In die Kuhlen weiche Butter geben, etwa 2 EL übrig lassen. Blaubeeren auf den Teig geben. Restliche Butter schmelzen, mit den Mandeln vermengen und die Mandeln sowie den Zucker über den Teig streuen. Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen und den Kuchen 35-45 Minuten goldbraun backen.