

# Butterkuchen mit Pudding



## Einkaufsliste:

**Backblech: 24x24cm oder Springform 20-26cm**

### **Für den Teig**

1Pck. Trockenhefe oder 25g Frischhefe

80ml lauwarme Milch

80ml Sahne

80g Rohrohrzucker

1EL Vanillezucker

380g Mehl

Prise Salz

1 Ei

50g weiche Butter (für den Teig) + 1TL zum Einreiben

### **Für die Creme**

1 Eigelb

1 Vanilleschote, Mark und Stange

100ml Milch +50ml Milch

40g Zucker

15g Speisestärke

20g Butter

### **Außerdem:**

50-80g weiche Butter

80-120g Zucker

60g Mandelblätter

## So wird's gemacht

**Für den Teig:** Lauwarme Milch in eine große Schüssel geben und die Hefe darin auflösen, mit Zucker und Vanillezucker verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Ei, weiche Butter, Sahne und Mehl sowie Prise 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.

**Für die Creme** Milch in einen Topf geben und mit dem Vanillemark & Stange aufkochen lassen. Nun das Eigelb gemeinsam mit dem Zucker, 50ml Milch und der Speisestärke cremig aufschlagen. Die heiße Milch unter Rühren hinzugeben. Masse wieder in den Topf gießen und langsam und unter ständigem Rühren erhitzen bis die Masse stark eindickt. Topf von der Herdplatte nehmen, unter die Masse die Butter rühren. Die Creme in eine Schüssel geben und direkt auf die Masse Frischhaltefolie geben und abkühlen lassen.

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 abwechselnd weiche Butter und Pudding geben sodass beides gleichmäßig verteilt ist. Restliche Butter schmelzen und den Teig damit komplett einpinseln. 2 EL weiche Butter mit den Mandeln vermengen und die Mandeln sowie den Zucker über den Teig streuen. Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen und den Kuchen 20-25 goldbraun backen.