



Butterkuchen mit Zwetschgen und Mandeln

Buttrig, weich und knusprig

Mehr Infos

- Vorbereitung | 15 Min
- Ruhen | 150 Min
- Backen | 30-40 Min
- Fertig in | 3 h 15 Min

Einkaufsliste

ca. 25x35 cm Backblech

Für den Teig

- 7 g Trockenhefe oder 25 g Frischhefe
- 220 ml lauwarme Milch
- 80 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 500 g Mehl
- 1 Msp. Salz
- 1 Ei
- 70 g weiche Butter (für den Teig)
+ 1 TL zum Einreiben

Für die Creme

- 1 Eigelb
- 1 EL Vanillezucker
- 1 EL Zimt
- 200 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 20 g Speisestärke
- Außerdem:
- 120 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Msp. Zimt
- 150 g Mandelblätter
- ca. 20 Zwetschgen/Pflaumen

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 und Mehl sowie Salz hinzugeben und zu einem homogenen Teig 5-10 Minuten kneten. Den Teig mit weicher Butter (ITL) einreiben, in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 120 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen, der Teig sollte sich mindestens verdoppelt haben.

Für die Creme Milch in einen Topf geben, Vanillezucker, Zimt, Zucker, Eigelb und Speisestärke hinzugeben und glatt rühren. Vorsichtig unter rühren erwärmen bis die Masse eindickt. Abdecken bis zur Weiterverwendung.

Zwetschgen halbieren und entkernen.

Blech mit Butter einreiben. Teig nach der Ruhezeit in die Form geben und auf Blechgröße ausbreiten. Nun ganz viele Kühlen mit dem Finger in den Teig drücken. In die Kühlen abwechselnd in Flocken 50 g der weichen Butter und Zimtpudding geben sodass beides gleichmäßig verteilt ist. Darauf die Pflaumen geben. 2-3 EL Zucker und Zimt mischen. Die Zwetschgen mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen. Restliche Butter schmelzen, Mandeln und restlichen Zucker sowie Vanillezucker hinzugeben. Die Mandel-Zuckermasse über den Teig streuen. 30 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen und den Kuchen 30-40 goldbraun backen.