

Butterkuchen

Unbezahlte Werbung. Kuchenglück wie zu Großmutters Zeiten! Der köstliche Butterkuchen ist ein absoluter Klassiker und auch in glutenfreier Variante bestens möglich. Der softe Hefeteig gelingt unkompliziert und der süße Belag lässt sich im Nu darauf verteilen. Die Kombination bringt ein himmlisch aromatisches Backergebnis zum Vorschein – probiere es gerne zuhause aus ☐

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, eifrei, milchfrei und fruktosearm siehe Tipp am Rezeptende



Für ein Backblech (Größe 30 x 40cm)

Für den Teig:

32g Frischhefe ODER 1,5 P. Trockenhefe

250g Milch (ggf. laktosefrei), lauwarm (28 – 30 Grad)

500g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix B von Schär)*

80g Zucker

2 P. Vanillezucker

$\frac{1}{4}$ TL Salz

65g Butter (ggf. laktosefrei), flüssig

150g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)

1 Ei ODER 2g Xanthan

Für den Belag:

165g Butter (ggf. laktosefrei), weich

200g Mandeln, gehobelt
100g Zucker
2 P. Vanillezucker
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt
1 Prise Salz

1. Die Hefe, egal ob Trocken oder Frischhefe, in der lauwarmen Milch auflösen. Achtung, die Milch darf nicht zu warm sein, sonst arbeitet die Hefe nicht mehr!

2. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Wird der Kuchen ohne Ei, also mit Xanthan hergestellt, Xanthan unter das Mehl mischen. Hefemilch, Butter, Joghurt und Ei zugeben und in etwa 3 Minuten einen glatten Teig herstellen. Hierzu eignet sich ein Handrührgerät oder eine Küchenmaschine sehr gut. Den Teig in der Schüssel belassen und, abgedeckt mit einem Geschirrtuch, 20 Minuten bei Zimmertemperatur quellen lassen.

3. Anschließend den Teig nochmals kurz kneten, damit entstanden Luftbläschen entweichen.

4. Nun ein Backblech fetten, den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche auf Backblechgröße ausrollen und auf das Blech legen. Der Teig soll schön gleichmäßig auf dem Blech verteilt sein. Bei Bedarf mit den Händen in Form bringen.

5. Den Teig an einem warmen Ort etwa 30 Minuten aufgehen lassen. Hierzu den Backofen für 10 Minuten auf 50 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen, dann den Backofen ausschalten und weitere 10 Minuten warten, bis sich eine Temperatur von etwa 30 Grad eingestellt hat. Die Temperatur von rund 30 Grad ist sehr mild und angenehm. Der Aufgehvorgang im lauwarmen Ofen ist die beste Möglichkeit, damit Hefeteig perfekt aufgeht, denn so ist er vor Zugluft geschützt und kann sich voll entfalten!

6. Mit den Fingern kleine Dellen in den Teig drücken und die Butter für den Belag in kleinen Flöckchen in die Mulden geben. Gleichmäßig mit Mandeln bestreuen. Zucker, Vanillezucker, Zimt und Salz mischen und gleichmäßig darauf streuen.

7. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und

Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 30 – 35 Minuten backen.

8. Den fertigen Butterkuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

***Das Rezept ist auf die Mehlmischung Mix B von Schär abgestimmt! Wird eine andere glutenfreie Mehlmischung verwendet, so ist mit einem anderen Backergebnis zu rechnen, da der Flüssigkeitsbedarf mitunter nicht abgestimmt ist.**

Milchfrei -Tipp: Milch durch eine pflanzliche Milchalternative auf Mandel- oder Cashewbasis ersetzen. Eine Joghurtalternative auf Soja-, Mandel- oder Cashewbasis anstatt Joghurt verwenden. Butter durch vegane Margarine tauschen.

Fruktosearm – Tipp: Für den Teig Zucker durch 100g Getreidezucker tauschen. Vanillezucker durch einige Tropfen Vanillearoma ersetzen. Für den Belag Zucker durch 120g Getreidezucker tauschen und Vanillearoma anstatt Vanillezucker einsetzen.



