

Herzensrezepte

Butterkuchen

Zutaten für 1 Backblech

- 400 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 1 Würfel Frischhefe
- 200 ml Pflanzenmilch (z. B. Mandelmilch)
- 180 g Butter
- 180 g Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 100 g Mandelblättchen

Zubereitung

Ein Teig, der Zeit bekommt. Ein Kuchen, der warm wird. Alles in Deinem Tempo.

Vorteig

Erwärme die Milch sanft, nur so weit, dass sie warm wirkt wie eine Hand am Morgen. Rühre die zerbröckelte, frische Hefe hinein, zusammen mit einem Teelöffel Zucker – ein kleiner Anfang, der sich leise entfaltet.

Gib das Mehl in eine Schüssel und forme eine Mulde, als würdest Du dem Teig einen Ort schenken, an dem er ankommen darf.

Gieße die Hefemischung hinein, bedecke sie mit etwas Mehl und einem Löffel Zucker und lass den Vorteig 15 Minuten ruhen, zugedeckt, warm, geschützt.

Ein erster Atemzug.

Hauptteig:

Vereine den Vorteig mit dem Öl, 30 g Butter, dem Ei und dem Salz.

Knete mit Händen oder Knethaken, bis der Teig Blasen wirft und sich leicht von der Schüssel löst – ein Zeichen, dass er bereit ist, weiterzugehen.

Lass ihn ruhen, so lange, bis er seinen Umfang verdoppelt hat. Manchmal braucht er eine Stunde, manchmal weniger.

Du spürst, wann er genug Zeit hatte.

Ausrollen

Lege den Teig auf ein bemehltes Brett, knete ihn kräftig durch, rolle ihn aus und hebe ihn auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Ein Backrahmen hält die Ränder, wenn Du möchtest.

Stich den Teig mit einer Gabel ein – kleine Wege, durch die die Wärme wandern kann.

Noch einmal 15 Minuten gehen lassen.

Belag

Verteile die restlichen 150 g Butter in kleinen Stücken auf dem Teig und drücke sie sanft an, als würdest Du sie begrüßen.

Mische Zucker und Vanillezucker und streue sie darüber, dann die Mandelblättchen – leicht wie ein stiller Regen.

Backen

Backe den Kuchen bei 200 °C Ober-/Unterhitze, mittlere Schiene, 20–25 Minuten, bis er Farbe annimmt und der Duft den Raum füllt wie eine warme Erinnerung.

Hinweis

Am besten schmeckt der Butterkuchen, wenn der Tag noch weich ist.

