# Butterlochkuchen

von www.VEMMiNA.com

## Zutaten:

500 g Mehl
250 g Milch
80 g Zucker
100 g Butter
42 g Hefe
1 Prise Salz

Belag:
125 g Butter
80 g Zucker
100 g Mandelblättchen

200 g Sahne

**Zubereitungszeit:** 30min
**Backzeit:** 25min
**Temperatur:**
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

## Zubereitung:

Mehl in den **Schlagkessel** sieben, eine Mulde in die Mitte drücken. In die Mulde Hefe, etwas Milch und Zucker einfüllen und vorsichtig verrühren. Den Vorteig ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Restliche Zutaten zugeben und mit den Knethaken solange kneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst. Nochmals 20-30 Min. gehen lassen.
Den Teig in der Maxi Schnitte ausrollen. Mit dem Kochlöffelstiel Vertiefungen in die Teigplatte drücken und darin die Butterflöckchen verteilen.
Nochmal etwas aufgehen lassen, dann Zucker und Mandeln darüberstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 25 Min. backen.

Auf dem noch warmen Kuchen die ungeschlagene Sahne verstreichen.