

Butterkuchen

Zutaten für 1 Backblech:

200 ml	Milch	Butterbelag:	
35 g	Hefe	140 g	Butter, zimmerwarm
550 g	Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630	200 g	Konditorencreme
½ TI	Salz	1	Eigelb (M)
2	Eier (M)	Zum Fertigstellen:	
40 g	Zucker	100 g	Zucker
60 g	Quark	25 g	Vanillezucker
	Zitrone (feiner Abrieb)	1	Eigelb (M)
½	Vanilleschote	60 g	Mandelblättchen
60 g	Butter, zimmerwarm		
1 El	Rum		
100 g	Sauerrahm		

Zubereitung:

- Vorteig:** Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken.
Lauwarme Milch, zerbröckelte Hefe und etwas Mehl vom Rand in der Mulde zu einem weichen Vorteig verrühren.
Mit etwas Mehl vom Rand bestäuben und abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Teig:** Vorteig mit dem restlichen Mehl, Salz, Eier, Zucker, Quark Butter, Rum und den Gewürzen in der Küchenmaschine kneten bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.
Nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Teig auf einem Bogen Backpapier ausrollen und in ein tiefes Backblech legen.
Abdecken und ca. 15 Minuten gehen lassen.
- Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Sauerrahm mit einer Palette auf den aufgegangenen Teig streichen, behutsam arbeiten, damit der Teig nicht zusammenfällt.
Mit den Fingerspitzen ein gleichmäßiges Lochmuster in den Teig drücken.
- Butterbelag:**
Alle Zutaten nacheinander cremig rühren und in eine Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen.
- Buttercreme in die Vertiefungen dressieren.
- Zucker, Vanillezucker und Eigelb mischen, über den Kuchen streuen.
Mandelblättchen zum Schluss darüber streuen.

9. Kuchen in den heißen Ofen schieben und die Temperatur auf 180 °C senken.
10. Nach ca. 30-35 Minuten Backzeit die Ofentemperatur auf 220 °C erhöhen und den Kuchen „unter Aufsicht“ goldbraun werden lassen.
11. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Konditorencreme

Für 200 g:

180 ml Milch

1 Eigelb

30 g Zucker

½ Vanilleschote

15 g Speisestärke

Zubereitung Konditorencreme:

1. Etwa $\frac{3}{4}$ der Milch mit dem Zucker, der ausgekratzten Vanilleschote und -mark aufkochen.
20 bis 30 Minuten ziehen lassen.
2. Speisestärke, Eigelb und die restliche Milch zu einer glatten Masse verrühren.
3. Vanillemilch nochmals erhitzen und Vanilleschote entfernen.
Stärkemischung einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
4. In eine Schüssel umfüllen.
5. Abgedeckt abkühlen lassen.