

Mandel-Butterkuchen (kurze Teigführung)

Zutaten für 1 Backblech

550 g Weizenmehl Type 550	Butterbelag
200 g Milch	100 g zimmerwarme Butter
30 g Hefe	200 g Konditorencreme
10 g Salz	1 Eigelb (M)
2 Eier (M)	Zum Fertigstellen
60 g Quark	100 g Sauerrahm
1 El Rum	100 g Zucker
Schale von einer ¼ Zitrone (feiner Abrieb)	25 g Vanillezucker
Prise gemahlene Vanilleschote	1 Eigelb (M)
40 g Zucker	60 g Mandelblättchen
60 g gewürfelte Butter	

Zubereitung:

1. 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 etwa 30 Minuten reifen lassen.

2. Teig

Vorteig, restliches Mehl vom Rand, Salz, Eier, Quark, Rum, Gewürze und Zucker in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster Stufe und etwa 10 Minuten auf Stufe 2 kneten.

Butterwürfel etwa 3 Minuten auf Stufe 2 einarbeiten.

Den mittelfesten Teig etwa 45 bis 60 Minuten reifen lassen.

3. Den gereiften Teig schonend auf einem Bogen Backpapier ausrollen und in ein tiefes Backblech legen – abgedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen.

4. Backofen auf 200 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

5. 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.

6. Butterbelag

Alle Zutaten cremig rühren und in eine Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen.

7. Buttercreme in die Vertiefungen dressieren.

8. Zucker, Vanillezucker und Eigelb mischen, über den Kuchen streuen.

Mandelblättchen zum Schluss darüber streuen.

9. Kuchen in den heißen Backofen schieben und die Temperatur auf 180 ° C senken.

10. Nach etwa 30 bis 35 Minuten Backzeit die Ofentemperatur auf 220 ° C erhöhen und den Kuchen „**unter Aufsicht**“ goldbraun backen.

Aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Konditorencreme

Für 200 g

180 g Milch

1 Eigelb

15 g Speisestärke

30 g Zucker

Mark einer ½ Vanilleschote

Prise Salz

Zubereitung Konditorencreme

1. 50 g Milch mit dem Eigelb und Stärke verrühren.

2. Die übrige Milch mit Zucker, Vanillemark und Salz zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und die Stärkemischung einrühren.

3. Nochmals kurz aufkochen und anschließend dicht abgedeckt auskühlen lassen.

Mandel-Butterkuchen (lange Teigführung/Kochstück)

Zutaten für 1 Backblech:

Vorteig	Butterbelag
120 g Weizenmehl Type 550	100 g zimmerwarme Butter
80 g Weizenmehl Type 1050	200 g Konditorencreme
140 g Milch	1 Eigelb (M)
2 g Hefe	Zum Fertigstellen
Kochstück	100 g Sauerrahm
50 g Weizenmehl Type 550	100 g Zucker
220 g Milch	25 g Vanillezucker
10 g Salz	1 Eigelb (M)
Teig	60 g Mandelblättchen
<i>Vorteig</i>	
<i>Kochstück</i>	
320 g Weizenmehl Type 550	
50 g Milch	
10 g Hefe	
2 Eier (M)	
60 g Quark	
1 El Rum	
Schale von einer ¼ Zitrone (feiner Abrieb)	
Prise gemahlene Vanilleschote	
40 g Zucker	
60 g gewürfelte Butter	

Zubereitung:

1. Vorteig

Die Vorteigzutaten von Hand verkneten und an einem kühlen Ort etwa 15 Stunden reifen lassen.

2. Kochstück

Mehl mit Milch und Salz in einem Topf ohne Klumpen verrühren.

Erhitzen, aufkochen und rühren bis eine dicke Masse entstanden ist.

In eine Schüssel umfüllen, abdecken, auskühlen und etwas ruhen lassen.

3. Teig

Vorteig, Kochstück, Mehl, Milch, Hefe, Eier, Quark, Rum, Gewürze und Zucker in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster Stufe und etwa 5 bis 8 Minuten auf Stufe 2 kneten.

Die Butterwürfel etwa 2 bis 3 Minuten auf Stufe 2 einarbeiten.

Den mittelfesten Teig etwa 90 Minuten reifen lassen.

Nach 45 Minuten einmal kurz durchkneten.

4. Den gereiften Teig schonend auf einem Bogen Backpapier ausrollen und in ein tiefes Backblech legen – abgedeckt etwa 20-25 Minuten gehen lassen.

5. Backofen auf 200 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

6. 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.

8. Butterbelag

Alle Zutaten cremig rühren und in eine Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen.

9. Buttercreme in die Vertiefungen dressieren.

10. Zucker, Vanillezucker und Eigelb mischen, über den Kuchen streuen.

Mandelblättchen zum Schluss darüber streuen.

11. Kuchen in den heißen Backofen schieben und die Temperatur auf 180 ° C senken.

12. Nach etwa 30 bis 35 Minuten Backzeit die Ofentemperatur auf 220 ° C erhöhen und den Kuchen „**unter Aufsicht**“ goldbraun backen.

Aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Konditorencreme

Für 200 g

180 g Milch

1 Eigelb

15 g Speisestärke

30 g Zucker

Mark einer ½ Vanilleschote

Prise Salz

Zubereitung Konditorencreme

1. 50 g Milch mit dem Eigelb und Stärke verrühren.

2. Die übrige Milch mit Zucker, Vanillemark und Salz zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und die Stärkemischung einrühren.

3. Nochmals kurz aufkochen und anschließend dicht abgedeckt auskühlen lassen.