

Butter- + Zuckerkuchen

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Nur Vegetarisch

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Dienstag, 25. April 2006

www.Hans-joachim60.de

Index

Butterkuchen	4
Zuckerkuchen	80

Inhaltsverzeichnis

Butter- + Zuckerkuchen.....	1
PS	1
Index nicht aktiv.....	1
Inhaltsverzeichnis aktiv.....	1
Butterkuchen.....	4
Altländer Butterkuchen I 1 Ei M.....	4
Altländer Butterkuchen II 1 Ei M.....	5

Ammerländer Apfel Butterkuchen 1 Ei M.....	6
Apfel Butterkuchen 1 Ei M.....	7
Apfel Butterkuchen 2 Ei M.....	8
Birnen Butterkuchen 1 Ei M.....	8
Blitz Butterkuchen 4 Ei M.....	9
Blitz Butterkuchen, mit Roter Grütze 4 Ei M.....	10
Blitzbutterkuchen M.....	11
Blitzschneller Butterkuchen 3 Ei M.....	11
Butter -Zucker Kuchen 4 Ei M.....	12
Butter Kuchen 1 Ei M.....	13
Butter Kuchen 1 Ei M.....	13
Butter Kuchen 2 Ei M.....	14
Butter Kuchen 3 Ei M.....	14
Butter Kuchen 4 Ei M.....	15
Butter Kuchen ala Mama 4 Ei M.....	16
Butter Kuchen einfach 4 Ei M.....	16
Butter Zucker Kuchen 4 Ei M.....	17
Butterkuchen.....	18
Butterkuchen 1 Ei M.....	18
Butterkuchen 1 Ei M.....	19
Butterkuchen 1 Ei M.....	20
Butterkuchen 1 Ei M.....	21
Butterkuchen 2 Ei.....	22
Butterkuchen 2 Ei M.....	23
Butterkuchen 2 Ei M.....	24
Butterkuchen 2 Ei M.....	25
Butterkuchen 3 Ei.....	26
Butterkuchen 3 Ei M.....	26
Butterkuchen 3 Ei M.....	27
Butterkuchen 3 Eigelb M.....	28
Butterkuchen 4 Ei M.....	28
Butterkuchen 4 Ei M.....	29
Butterkuchen 4 Ei M.....	30
Butterkuchen 4 Ei M.....	31
Butterkuchen 4 Ei M.....	32
Butterkuchen 5 Ei M.....	33
Butterkuchen Bezmeim 3 Ei M.....	34
Butterkuchen 3 Eigelb M.....	35
Butterkuchen der 1 Ei M.....	36
Butterkuchen Hamburger M.....	37
Butterkuchen Holländischer 1 Ei M.....	38
Butterkuchen Klausl Beimer 3 Ei M.....	39
Butterkuchen mit Buttermilch 2 Ei M.....	39
Butterkuchen mit Buttermilch 3 Ei M.....	40
Butterkuchen mit Lecker 4 Ei M.....	41
Butterkuchen mit roter 4 Ei M.....	41
Butterkuchen mit saurer Sahne 2 Ei M.....	42
Butterkuchen mit und ohne Äpfel 2 Ei M.....	43

Butterkuchen Norderneier M.....	44
Butter Kuchen Saftiger 1 Ei M.....	44
Butterkuchen Schneller 3 Ei M.....	45
Butterkuchen Schneller 4 Ei M.....	46
Butterkuchen Spezial 1 Ei + 1 Eigelb M.....	47
Butterkuchen und Puddingschnecken 2 Ei M.....	48
Butterkuchen vom Blech 3 Ei M.....	49
Butterkuchen vom Blech 4 Ei M.....	50
Butterkuchen von feinem Weißbrotteig 2 Ei.....	51
Butterkuchen à la Mama 4 Ei M.....	51
Butterkuchen, Dinkel 4 Ei M.....	52
Buttermandelkuchen M.....	53
Buttermilch Zucker 4 Ei M.....	54
Fruchtiger Butterkuchen 1 Ei M.....	54
Gedeckter Pflaumen Butterkuchen 1 Ei M.....	55
Gefüllter Butterkuchen 6 Ei + 4 Eigelb M.....	56
Hamburger Butterkuchen M.....	58
Hefe Butter Kuchen 1 Ei M.....	59
Hermann Butterkuchen 1 Ei M.....	59
Holländischer Butterkuchen 1 Ei.....	60
Johannisbeer Butterkuchen 2 Ei M.....	61
Juttas Butterkuchen 4 Ei.....	62
Krümel Kuchen 1 Eigelb.....	63
Krümel Kuchen 2 Ei M.....	63
Krümel Kuchen 4 Ei + 1 Eigelb M.....	64
Mandel Butterkuchen 6 Ei M.....	65
Mandel Butterkuchen 6 Ei M.....	66
Norderneyer Butterkuchen M.....	67
Norwegischer Mandel Butterkuchen 6 Ei M.....	67
Omas Butterkuchen 1 Ei M.....	68
Saftiger Birnen Butterkuchen 1 Ei M.....	69
Saftiger Butterkuchen 1 Ei M.....	70
Saftiger Butterkuchen 1 Ei M.....	71
Schneller Butterkuchen 1 Ei M.....	72
Schneller Butterkuchen 3 Ei M.....	73
Schneller Butterkuchen 4 Ei M.....	74
Sonntags Butterkuchen 4 Ei M.....	75
Stachelbeer Butterkuchen 1 Ei M.....	76
Tante Evas Butterkuchen 4 Ei M.....	77
Vollkorn Apfel Butterkuchen 2 Ei M.....	77
Westerwälder Butterkuchen 4 Ei M.....	78
Westfälischer Butterkuchen 1 Ei M.....	79
Zuckerkuchen.....	80
Genfer Zuckerkuchen 8 Ei.....	80
Geriebener Teig Zuckerkuchen.....	81
Großer Hans 10 Ei M.....	81
Mistelacher Zuckerkuchen M.....	82
Zucker Kuchen 1 Ei M.....	82

Zucker Kuchen	1 Ei	M	83
Zucker Kuchen	2 Ei	M	84
Zucker Kuchen	2 Ei	M	84
Zuckerkuchen	1 Ei	M	85
Zuckerkuchen	1 Ei	M	85
Zuckerkuchen	1 Ei	M	86
Zuckerkuchen	2 Ei	M	87
Zuckerkuchen	2 Ei	M	88
Zuckerkuchen	2 Ei	M	89
Zuckerkuchen	3 Ei	M	89
Zuckerkuchen	3 Ei	M	90
Zuckerkuchen	3 Ei	M	90
Zuckerkuchen	3 Ei	M	91
Zuckerkuchen		M	91
Zuckerkuchen		M	92
Zuckerkuchen		M	93
Zuckerkuchen mit Aprikosenkompott	1 Ei	M	93
Hinweis für Word			94

Butterkuchen

Altländer Butterkuchen I 1 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 ml Milch

500 g Mehl

1 Würfel Hefe

225 g Zucker

250 g Butter

1 Ei(er)

1 Ei Zimt

100 g Mandeln, Blättchen

Zubereitung

Milch lauwarm erhitzen. Eine Mulde ins Mehl drücken. Hefe hinein bröckeln. Mit 1 TL Zucker, etwas Milch und etwas Mehl vom Rand verrühren. Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten aufgehen lassen. Inzwischen 100 g Butter schmelzen. Handwarm abkühlen lassen. Mit 70 g Zucker, Ei und Rest Milch zum Vorteig geben. Alles kräftig verkneten. Wenn der Teig zu feucht ist, noch etwas Mehl zugeben. Teig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Teig noch mal durchkneten. Dann auf einem Blech etwa 1-cm-dick ausrollen. Weitere 15 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 190°C vorheizen. Mit einem Löffelstiel kleine Mulden in den Teig drücken. Die restlichen 150 g Butter in kleinen Flöckchen auf den Teig setzen. 175 g Zucker, 1 Ei Zimt und 100 g Mandeln mischen. Darüber streuen, dann auf der Mittelschiene ca. 25 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
16.03.06 peggyjoy

Altländer Butterkuchen II 1 Ei M

In Hamburg und seiner schönen Umgebung wird dieser feine Kuchen überall serviert. Hefeteig wird dafür auf dem Blech gebacken, der zuvor üppig mit Butter, Zucker und Mandeln belegt wurde.

Zutaten für 20 Stücke.

Für DEN Teig:

500 g Mehl (und Mehl zum Ausrollen)
1 Würfel frische Hefe (42 g)

1/4 1 lauwarme Milch
60 g Zucker
1 Prise Salz abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone

1 Ei

125 g zerlassene Butter (und Butter für das Blech)

Für den Belag

200 g kalte Butter,
175 g Zucker,
1/2 TL Zimtpulver,
100 g Mandelblättchen

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. Die Hefe hineinbröckeln' die Milch darübergießen, die Hefe darin auflösen. 1 TL Zucker und etwas Mehl darüberstreuen, den Vorteig zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen.

2. Anschließend den restlichen Zucker für den Teig, Salz, die

Zitronenschale, das Ei und 125 g zerlassene Butter dazugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt etwa 45 Minuten an einem warmen Ort zu doppeltem Volumen aufgehen lassen.

3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten, dann dünn ausrollen. Auf ein gefettetes Backblech heben und darauf bis an den Rand ausziehen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und noch etwa 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.

4. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

5. Mit dem Daumen im Abstand von etwa 2 cm deutliche Mulden in den Teig drücken. Die Butter in kleine Stücke schneiden und in diese Mulden verteilen.

6. Den Zucker mit dem Zimt mischen und aufstreuen, zum Schluss die Mandelblättchen darüber verteilen. Auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 25 Minuten backen.

7. Der Butterkuchen schmeckt frisch gebacken am besten. Sie können ihn aber auch einfrieren und 3 Monate aufbewahren.

Pro Stück etwa 310 kcal.

Vorbereitungszeit: ca. 30 Min.

Ruhezeit: ca. 80 Min.

Backzeit: ca. 25 Min.

Ammerländer Apfel Butterkuchen 1 Ei M

Zutaten für 24 Portionen

750 ml Milch

1 Würfel Hefe

500 g Mehl

250 g Zucker

1 Prise Salz

2 Pkt. Vanillezucker

1 Ei(er)

120 g Butter, weiche

1 kg Äpfel

200 ml Apfelsaft, klar

1 kleine Zimt

1 Pkt. Puddingpulver

50 g Mandeln (Blättchen)

Zubereitung

250 ml Milch erwärmen. Hefe darin auflösen. Mehl, 100 g Zucker, Ei und 45 g Fett in Flöckchen mischen. Hefe zugießen und alles zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Äpfel, 1 P. Vanillin - Zucker, 75 g Zucker, Saft und Zimt ca. 12 Minuten dünsten. Zimt entfernen, auskühlen lassen. Teig durchkneten, halbieren. 1. Hälfte auf einer gefetteten Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) ausrollen. Apfelmasse darauf verteilen. Rest Teig auf wenig Mehl 32 x 39 cm groß ausrollen und auf die Apfelmasse legen. Kuchen ca. 20 Minuten gehen lassen. Von 500 ml Milch 4 Ei abnehmen, mit 25 g Zucker und Puddingpulver glatt rühren. Rest Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren und unter Rühren kurz aufkochen. Pudding etwas abkühlen lassen. In die Teigoberfläche dicht an dicht Mulden drücken. 75 g Fett in Flöckchen und Pudding darin verteilen. Mit 50 g Zucker und Mandeln bestreuen.

Brennwert p. P.: 220

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

24.02.03 Hilda

Apfel Butterkuchen 1 Ei M

25 Stücke

500 g Mehl

225 g Zucker

1 Würfel (42 g) frische Hefe

1/4 Ltr. Milch

1 1/2 kg Apfel

100 ml Zitronensaft

1 Pack. Vanillezucker

225 g Butter

1 Ei

3 Teel. Zimt

1 Prise Salz

50 g Mandelblätter

Etwas Butter

Mehl und 50 g Zucker mischen. In die Mitte die Hefe bröckeln. Erwärmte Milch darüber gießen, verrühren, zugedeckt etwa 20 Minuten warm stellen. Geschälte Äpfel in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft, 100 ml Wasser, 75 g Zucker und Vanillezucker aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen. 75 g weiche Butter, das Ei, 1 TL Zimt und Salz mit dem Mehl verkneten, 40 Minuten gehen lassen. Übrigen Zucker und Zimt mischen. Teig auf dem eingefetteten Blech ausrollen. Apfelkompott darauf verteilen. Butterflocken darauf setzen. Mit Zucker-Zimt und Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° (E), Stufe 3 (G) oder 170° Umluft etwa 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde (ohne Wartezeit).

Eine Portion hat etwa 230 kcal (970 kJ).

Apfel Butterkuchen 2 Ei M

Teig:

500 g feines Weizenvollkornmehl
250 ml warmes Wasser

2 Eier

100 g geschmolzene Butter
1 Würfel Hefe
1 TI Honig
1 Msp. Meersalz

Belag:

1 TI Weizenvollkornmehl

200 ml Sahne

200 g Mandelblättchen
50 g Honig
1 kg säuerliche Äpfel
abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone
Saft von einer Zitrone

Die Hefe mit dem Honig im Wasser auflösen. Das Mehl dazugeben, gut durchkneten und zum Gehen lassen 30 Minuten an einen warmen Ort stellen. Butter und Eier verrühren. Beides mit dem Salz unter den Teig mischen und gut kneten. Nochmals zum Gehen lassen warm stellen. Schale und Kerngehäuse der Äpfel entfernen. In Spalten schneiden und Zitronensaft darüber tropfen. Die Sahne und den Honig unter ständigem Rühren aufkochen. Die geriebene Zitronenschale, die Mandeln und das Mehl unterrühren. Das Backblech einfetten. Den Teig darauf ausrollen und die Ränder ein wenig erhöhen. Mit den Apfelscheiben in Reihen belegen. Die Mandelmasse darauf verstreichen.

Im auf 200°C vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen.

Birnen Butterkuchen 1 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke:

400 g Mehl

1 Tüte Trockenhefe
100 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker,
Salz

200 ml Milch,

175 g Butter

1 Ei (Größe M)

1,5 kg Birnen

6 7 El Zitronensaft

2 El Aprikosen Konfitüre

75 g Mandelblättchen

50 g weißer Teezucker

evtl. Zitronenmelisse

1. Mehl Hefe, Zucker, Vanille-Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Milch lauwarm erwärmen. 75 g Butter darin schmelzen. Milch Fettgemisch und Ei zum Mehl geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes glatt kneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.

2. Anschließend nochmals mit bemehlten Händen gut durchkneten, auf eine gefettete Fettpfanne ausrollen und zugedeckt weitere ca. 30 Minuten gehen lassen.

3. Birnen halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Hälften mit Zitronensaft beträufeln. Aprikosen Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Birnen trockentupfen, in Hefeteig drücken, mit Konfitüre bepinseln. Rest Butter in Flöckchen darauf verteilen, mit Mandelblättchen und Teezucker bestreuen.

4. Butterkuchen im vorgeheizten Backofen (Eerd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 40 Minuten hacken. Auskühlen lassen, Nach Belieben mit Zitronenmelisse verziert servieren.

Zubereitung ca. 25 Minuten (ohne Back und Wartezeit).

Pro Stück ca. 250 kcal., E 4 g, F 10 g, KH 34 g

Blitz Butterkuchen 4 Ei M

1 Becher (250 g) Schlagsahne,

2 Sahne-Becher Zucker ,

4 Eier,

2 Pkg Vanillezucker,

Schale und Saft von 1 Zitrone,
2 Sahne-Becher Mehl,
1 Pkg Backpulver,
125 g Butter,

4 Ei Milch,

200 g Mandelblättchen,
Fett für das Blech,

Sahne in eine Rührschüssel gießen. Den Sahne-Becher waschen, abtrocknen und dann als Messbecher verwenden. 1 Becher Zucker, Eier, 1 Pkg Vanillezucker und Zitronenschale mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Teig auf eine gefettete Fettpfanne geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 10 Min backen. Butter, Milch, 1 Becher Zucker und 1Pkg. Vanillezucker unter Rühren köcheln lassen, bis der Zucker gelöst ist. Mandeln unterheben und etwas abkühlen lassen. Masse gleichmäßig auf den Kuchen verteilen und bei gleicher Temperatur weitere 12-15 Min backen. Kuchen herausnehmen, auskühlen lassen.

Blitz Butterkuchen, mit Roter Grütze 4 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

200 g Schlagsahne

200 g Zucker

Vanilleschoten, das Mark

1 Prise Salz

4 Eier

255 g Mehl

1 Pck. Backpulver

Zitronen - Schale, abgeriebene

100 g Butter

4 Ei Milch

150 g Mandeln Blättchen

1 Glas Rote Grütze

Fett, für die Form

Zubereitung

Sahne, 120 g Zucker, Vanillemark, Salz und Eier verrühren. Mehl, Backpulver und Zitronenschale zufügen. Alles gut verkneten. Teig auf einem gut gefetteten Backblech gleichmäßig verteilen. Im heißen Backofen bei 200°C Umluft 175°C etwa 10 Minuten backen.

Butter in einem Topf schmelzen. 80 g Zucker, Milch und Mandeln zufügen, verrühren. Das Blech aus dem Ofen nehmen, Grütze esslöffelweise darauf verteilen. Mandel-Fett-Gemisch gleichmäßig darauf verteilen und weitere 18-20 Minuten bei gleicher Temperatur backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp Bevor der Belag auf den Boden gegeben wird, einfach Vertiefungen in den Teig drücken, so wird der Kuchen schön saftig.

19.5.03 Galimero CK

Blitzbutterkuchen M

300 Weizen fein mahlen

1 Päckchen Weinsteinbackpulver

2 EL Honig

1 Becher süße Sahne alles zu dem Mehl geben, Teig herstellen, auf ein gefettetes Blech streichen, bei 200 °C 10 Minuten backen

250 g Butter erhitzen

2 EL Honig dazugeben

3 EL flüssige Sahne dazugeben

250 g Mandelplättchen zu der flüssigen Butter geben und auf den vorgebackenen Teig verteilen, nochmals 10 Minuten backen

Blitzschneller Butterkuchen 3 Ei M

(Becherkuchen)



Zutaten für 4 Portionen

1 Becher Sahne

3 Ei(er)

2 Becher Mehl

1 Becher Zucker
2 TL Backpulver

Für den Belag:

125 g Butter
1 Becher Zucker

3 Ei Milch

100 g Mandeln, Splitter

Sahne steif schlagen u. nach und nach die Eier unterziehen. Das Mehl mit Zucker u. Backpulver mischen u. unterrühren.

Ein Backblech mit Folie auslegen, die Masse darauf verteilen. Im Ofen (180°C, vorgeheizt) 15 Min. backen.

In der Zwischenzeit die Butter mit Zucker, Milch u. Mandeln in einem Topf schmelzen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen u. den Belag darauf verteilen. Weitere 10 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

23.12.04 binchen777

Butter -Zucker Kuchen 4 Ei M

Boden:

300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
250 g Zucker
1Pr. Salz

4 Eier

250 g Sahne

Belag:

125 g Butter
250 g Zucker

2 Ei Milch

Zimt (ruhig kräftig, nach Geschmack)
100 g Mandelblättchen

Mehl, Backpulver, Zucker Salz und Eier verrühren. Die Sahne dazumischen. Teig auf ein tiefes, gefettetes Blech gießen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 10-12 min backen,

er soll leicht bräunlich werden

Inzwischen Butter, Zucker, Milch und Zimt im Topf verflüssigen, dann über den vorgebräunten Kuchen gießen Mandelblättchen drüber streuen. Weitere 10 min fertig backen! Wir verdoppeln den Belag immer!

Butter Kuchen 1 Ei M

Zutaten:

250 ml Milch

80 g Butter

1 Ei

Salz

80 g Zucker

2 Trockenhefe oder 1 frische Hefe

500 g Mehl

Zubereitung:

Milch und Butter erwärmen. Das ganze dann in eine Tupperchale geben. Zucker, Salz, Hefe und Ei dazu und nur mit einem Teigschaber umrühren. Anschließend ebenfalls mit einem Teigschaber das Mehl unterrühren. Falls der Teig noch klebt nach Gefühl noch Mehl dazugeben.

So: Deckel auf die Schale und stehen lassen!!!!

Nach ca. 2 Stunden das Ganze aufs Blech und nach Belieben Mandeln, Zucker und Butter drauf. Dann ca. 15-20 Minuten gucken!! auf 200°C.

Hat man an dem Tag selbst keine Zeit, mache ich den Teig Tage vorher und frier ihn in der Tupperchüssel ein. Am Abend vorher nehme ich ihn aus dem TK und lasse ihn bei Zimmertemperatur auftauen.

Butter Kuchen 1 Ei M

Hefe Butterkuchen

alle Zutaten Zimmertemperatur:

375 g Mehl

knapp 2 Pck. Hefe

150 ml lauwarme Milch

1 Ei

75 g Zucker

100 g Fett

1 TL Salz Hefeteig bereiten und gehen lassen wie üblich.

Teig auf ein bemehltes Backblech geben und noch mal 5 Minuten bei 50°C und anschl. weitere 30 Min. bei 0°C im Ofen gehen lassen.

BELAG:

125 g Butter in Flöckchen verteilt in den Teig leicht eindrücken

100 g Zucker mit Vanillezucker, Zimt und Muskat vermischen und über den gesamten Teig streuen

.Backen 160°C ca. [15-20 Minuten bis er goldbraun](#) ist o hier das Rezept:

Cherrytree vom 25.02.02.

Butter Kuchen 2 Ei M

Hier noch ein Superrezept:

Für den Boden:

500 g Mehl

1 Würfel Hefe

250 ml Milch

60 g Zucker

2 Eier

50 g Butter

1 Prise Salz

Hefeteig bereiten, auf einem Backblech ausrollender Teig klebt etwas

Für die Butterkruste:

250 g in kleine Stücke geschnittene Butter auf dem gegangenen Teig verteilen

5 - 6 Essl. Zucker darüberstreuen

100 g Mandelblättchen verteilen

[bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen möglichst genau 20 Min. backen.](#)

Butter Kuchen 3 Ei M

Man nehme:

1 Becher Sahne

1 Tasse Zucker

2 Tassen Mehl mit
1 Päckchen Backpulver vermischt
1 Päckchen Vanillezucker

3 Eier

Bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen, bis die Oberfläche fest geworden ist.
In der Zwischenzeit in der Pfanne erwärmen:
125 Gramm Butter

3 Ei Milch

1 Tasse Zucker

Sobald diese Zutaten einigermaßen homogen wirken:

100 g Mandelblättchen hinzufügen.

Normalerweise hat man noch etwas Zeit bis der Boden fertig ist, in der diese Masse wieder etwas abkühlen kann. Das ist sinnvoll, damit nicht alles seitlich herunterlaufen will, sondern wieder etwas fester geworden ist. Zu fest ist es dann aber auch noch nicht, sondern lässt sich noch gut verteilen.

Auf den Boden geben und nochmals ca. 15 Minuten backen.

Ich finde das Rezept genial, weil es schnell und ohne Abwiegerei zu machen ist und sehr gut schmeckt. Außerdem: Während der Boden bäckt, kann man schon einiges schnell wegschöpfen und hat schnell wieder eine Küche, die so sauber ist wie vorher was auch immer das bei jedem heißen mag.... Ich mag den Kuchen frisch am liebsten, andere Familienmitglieder schwören darauf, dass er nach ein paar Tagen erst am leckersten ist.

Butter Kuchen 4 Ei M

Man nehme:

Teig:

4 Eier

1 Becher süße Sahne

250 Gramm Mehl
250 Gramm Zucker
250 Gramm Butter
1 Päckchen Backpulver

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten auf ein Backblech geben und bei 180 Grad 15 mindestens backen. Leicht abkühlen lassen.

Belag:

1 Becher süße Sahne

200 Gramm Mandelblättchen

200 Gramm Butter

200 Gramm Zucker Butter schmelzen mit den anderen Zutaten mischen und auf den abgekühlten Teig geben noch einmal 15 min. bei 180 Grad backen. Schmeckt sehr gut - nicht für eine Diät gedacht. Dietmar aus Weißwasser am 27.11.02

Butter Kuchen ala Mama 4 Ei M

für den Teig:

250 g Zucker

250 g Mehl

75 g Butter

1 Becher Sahne

1 Päckchen Backpulver

4 Eier

für den Belag:

250 g Zucker

100 g gehobelte Mandeln oder Mandelblätter

100 g gehackte Mandeln

200 g Butter

4 EL Milch

Für den Teig: Die Zutaten für den Teig mit einem Elektromixer verrühren und diesen auf ein gefettetes eventuell auch leicht gemehltes Backblech verteilen und glattstreichen. Bei 180 °C im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen. Für den Belag: Während des Backens den Belag anrühren. Die Butter schmelzen und mit dem Zucker, den gehobelten und gehackten Mandeln, sowie der Milch vermischen. Nach den 15 Minuten Backzeit den halb fertigen Teig aus dem Ofen nehmen und den Belag mit einem Teigschaber gleichmäßig darauf verteilen und für weitere 15 Minuten im Ofen backen lassen. Danach abkühlen lassen und in Vierecke schneiden.

Butter Kuchen einfach 4 Ei M

weil Becherkuchen als Maß: ein Sahnebecher

1 Becher Sahne

1 Becher Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz

4 Eier

2 Becher Mehl
½ Päckchen Backpulver gut vermischen, auf Backblech verteilen,
bei 200° zehn Minuten backen
125 g flüssige Butter
1 Becher Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

4 Ei. Milch

200 g Mandelplättchen gut verrühren,
auf den Kuchen geben und weitere zehn Minuten backen

Guten Appetit Sandrin

Butter Zucker Kuchen 4 Ei M

300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
250 g Zucker
1 Prise Salz

4 Eier

250 g Sahne
125 g Butter
250 g Zucker

2 Ei Milch

½ Päckchen Citro-back
1 Prise Zimt
100 g Mandelblättchen

Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Eier verrühren.

Die Sahne untermischen.

Den Teig auf einem gebutterten Blech ausstreichen.

Im heißen Ofen bei 200 Grad 10-12 Minuten backen, bis sich eine leichte Bräunung gebildet hat.

Inzwischen Butter, Zucker, Milch, Citro-back und Zimt miteinander vermischen.

Erwärmen und auf dem Kuchen verteilen.

Dünn mit den Mandelblättchen bestreuen.

Weitere 10 Minuten backen.

Tipp: Den Kuchen ganz frisch, möglichst noch lauwarm, servieren.
So schmeckt er einfach am besten.

Butterkuchen

250 g Margarine
250 g Zucker
1 Pk. Vanille-Zucker
4 Ei Sojamehl mit etwas Wasser verquirlen
500 g Mehl
1 Pk. Backpulver
125-250 ml Sojamilch

Für den Belag:

Mandelscheiben
Zucker
Margarineflöckchen

Mehl mit dem Backpulver vermischen. Die Zutaten der Reihenfolge nach miteinander vermischen. Den Teig auf einem Blech verstreichen und belegen. 60 min bei 180°C backen.

Butterkuchen 1 Ei M



Zutaten für 1 Portionen
2 Ei Öl
½ TI Salz
375 g Mehl (Weizenmehl Typ 405 oder 550)

180 ml Milch (Magermilch)

1 Würfel Hefe oder 2 Pck. Trockenhefe
3 Ei Zucker
1 Pck. Vanillezucker

1 Ei(er)

Mehl für die Arbeitsfläche

evtl. Butter oder Margarine

Für den Belag:

6 Ei Schlagsahne

125 g Zucker

1 TI Zimt

75 g Mandeln, Blättchen oder Stifte

100 g Butter, eisgekühlt

Für den Hefeteig das Öl mit Salz und Mehl in eine Schüssel geben. Die lauwarme Milch mit Hefe, Zucker, Vanillezucker und Ei verschlagen und dazugießen. Diese Zutaten mit den Knethaken des Elektroquirls oder der Küchenmaschine in 4-5 Minuten zum geschmeidigen Hefeteig vermengen und kurz mit bemehlten Händen durchkneten. Befeuchtet und zugedeckt an warmer Stelle 30-50 Minuten gehen lassen.

Die Fettpfanne befeuchten und mit Backpapier belegen oder einfetten.

Den Teig auf der Pfanne ausrollen und mehrmals einstechen, dann erneut 20-40 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Für den Belag den Teig zunächst mit der Sahne bepinseln. Dann Zucker mit Zimt mischen und auf den Teig streuen. Die Mandelblättchen oder -stifte darauf verteilen.

Den Teig wieder gehen lassen. Zum Schluss mit der Kuppe des Zeigefingers Vertiefungen eindrücken und Flöckchen aus der eisgekühlten Butter hineinsetzen. Den Kuchen sogleich ca. 20 Minuten im Ofen backen. Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

02.03.05 Kathy36

Butterkuchen 1 Ei M

Hefeteig auf dem Blech

Zutaten für 16 Portionen

250 ml Milch

1 Würfel Hefe, frische oder Pck. Trockenhefe

75 g Zucker

375 g Mehl

1 Ei(er)

1 Prise Salz

75 g Butter

Für den Belag:

100 g Butter

100 g Zucker

40 g Mandeln, (Blättchen)

Zubereitung

Milch leicht erwärmen und die frische Hefe fein zerbröckelt dazugeben, bzw. die Trockenhefe in die Milch streuen. Mehl, Zucker, Ei und die weiche Butter nacheinander dazugeben. Alle Zutaten miteinander verrühren, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Den Teig sofort auf ein Blech streichen und ca. eine halbe Stunde gehen lassen.

Für den Belag die Hälfte der Butter schmelzen und über den Teig pinseln, die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Zucker und Mandeln draufstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad ca. 20 - 25 Minuten backen.

Ich finde das Rezept herrlich unkompliziert, weil man den Teig sofort auf das Blech streichen kann. Nach dem Gehen des Teiges ist das Verteilen auf dem Blech oftmals um einiges schwieriger.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

29.06.04 Katharina30

Butterkuchen 1 Ei M

Hefeteig für Blechkuchen

Zutaten für 8 Portionen

375 ml Milch

2 Pkt. Hefe

50 g Butter, gute

50 g Zucker

1 Ei(er)

1 Prise Salz

Mehl, soviel wie nötig

125 g Butter, für den Belag

100 g Zucker, für den Belag

Zubereitung

Die Milch erwärmen und mit der Trockenhefe, der weichen Butter, dem Zucker, der Prise Salz und dem Ei verrühren. Dieses mit dem Mehl verkneten. Es muß ein Teig entstehen, der sehr klebrig ist und die Konsistenz wie Honig oder Sirup hat.

Alles auf ein gefettetes Backblech geben. Nun ist es meist sehr schwierig, den äußerst klebrigen Teig gut auf dem Blech zu verteilen. Ich mache es

so: die Hand nass machen und mit der nassen Hand den Teig verteilen, immer wieder die Hand neu nass machen, so klebt der Teig nicht an der Hand.

Nun den Teig auf dem Blech gehen lassen, das kann bis zu zwei Stunden dauern, je nach dem, wie warm der Teig und wie warm die Küche ist.

Nach dem Gehen mit der Fingerspitze auf dem gesamten Blech in ca. 4 - 5 cm Abstand tiefe Dellen in den Teig drücken. In jede Delle ein haselnuss-großes Stück Butter geben, dann alles dick mit Zucker bestreuen. Im Backofen bei 220° mit normaler Unter- und Oberhitze rasch ausbacken. Meist ist der Kuchen nach ca. 15 Minuten fertig gebacken.

Statt mit Butter und Zucker zu bestreuen kann man bei diesen Blechkuchen auch Streusel oder Pflaumen oder anderes Obst für den Belag nehmen. Den Belag immer nach dem Gehen auf den Teig legen. Dann bei geringerer Hitze und entsprechen länger abbacken.

Tipp: Der Butterkuchen schmeckt lauwarm am besten. Er eignet sich gut zum Einfrieren und schmeckt in der Mikrowelle aufgetaut wie frisch gebacken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

22.02.02 wildehilde

Butterkuchen 1 Ei M

Für den Hefeteig

2-3 El Öl, z.B Sonnenblumenöl

1/2 TI Salz

375 g Weizenmehl Type 405 od. 550

180-220 ml Milch

1 Würfel Hefe (42 g)

oder 2 Päckchen Trockenhefe

3-4 El Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

Mehl zum ausrollen

Backpapier oder Butter bzw. Margarine zum einfetten

Für den Belag

6 El Schlagsahne

125-150 g Zucker

1 TI Zimt

75 g Mandelblättchen oder stifte

100-125 g Butter

Für den Hefeteig das Öl mit Salz und Mehl in eine Schüssel geben. Die lauwarme Milch mit Hefe, Zucker, Vanillezucker und Ei verschlagen und dazu gießen. Diese Zutaten mit den Knethaken des Elektroquirls oder der Küchenmaschine in 4-5 Minuten zum geschmeidigen Hefeteig vermengen und kurz mit bemehlten Händen durchkneten. Befeuchtet und zugedeckt an warmer Stelle 30-50 Minuten gehen lassen.

Die Fettpfanne befeuchten und mit Backpapier belegen oder einfetten

Den Teig auf der Pfanne ausrollen und mehrmals einstechen, dann erneut 20-40 Minuten gehen lassen. Den Ofen vorheizen.

Für den Belag den Teig zunächst mit der Sahne bepinseln. Dann Zucker mit Zimt mischen und auf den Teig streuen. Die Mandelblättchen oder Stifte darauf verteilen.

Den Teig wieder gehen lassen. Zum Schluss mit der Kuppe des Zeigefingers Vertiefungen eindrücken und Flöckchen aus der eisgekühlten Butter hinein setzen. Den Kuchen sogleich im Ofen backen.

auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Ofentemperatur : 200 C
Einschubhöhe: Mitte
Backzeit : 25-30 Minuten

Butterkuchen 2 Ei

Hefeteig

Zutaten für 6 Portionen
1 Würfel Hefe, frisch
2 Ei Zucker
100 ml Wasser, lauwarm
500 g Mehl
1 Prise Salz
250 g Margarine

2 Ei(er)

Mehl für die Hände
150 g Zucker, evt. mit Zimt
evtl. Kokosraspel oder Mandelblättchen, zum Garnieren

Zubereitung

Die frische Hefe und 2 El Zucker in 100 ml lauwarmem Wasser verrühren und auflösen. Das Mehl, 125 g Margarine, Salz und die Eier in einer Schüssel vermengen, Hefewasser dazugeben und alles gut vermengen. Teig etwas stehen lassen (warm).

Den Teig mit mehligten Händen auf das Blech drücken, in den Teig kleine Lochreihen mit einem Holzstiel drücken. 125 g Margarine in kleinen Flöckchen darauf verteilen. 150 g Zucker (evt. mit Zimt) über den Teig streuen. Je nach Lust und Laune kann man Mandelblättchen oder Kokosraspel über den Teig geben.

Dann das Blech bei 200°C backen. Kuchen warm servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

18.01.05 feeny

Butterkuchen 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

350 g Mehl

30 g Hefe, frisch

4 El Milch, lauwarm

1 TI Zucker

70 g Butter, zerlassen

40 g Zucker

Salz

2 Ei(er)

Für den Belag:

120 g Zucker

1 TI Zimt

250 g Butter

120 g Mandeln, (Blättchen)

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Ansatz: Die Hefe in die Mulde bröckeln, mit Milch, Zucker und etwas Mehl verrühren. Mit Mehl bestäuben. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich Risse in der Mehlschicht zeigen.

Butter, Zucker, Salz und Eier verrühren, auf den Mehlschichtrand geben. Nach und nach das Mehl untermengen. Teig mit der Hand schlagen, bis er Blasen bildet und sich von der Schüssel löst. Ist der Teig zu feucht, etwas Mehl, ist er zu fest, 1 bis 2 El Milch zugeben.

Teig zugedeckt aufs doppelte gehen lassen. Inzwischen ein Blech mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Den Teig auf dem Blech ausrollen. Zugedeckt noch weitere 15 Minuten gehen lassen. Backofen auf 210 Grad vorheizen.

In der Zwischenzeit für den Belag Zucker und Zimt mischen, Butter und Mandelblättchen bereitstellen. Dann mit Zeige- und Mittelfinger bis zum Boden kleine Vertiefungen in den Teig drücken. Vorsicht: dabei nicht den Teig zerreißen.

Die weiche Butter Stückchenweise mit einem Teelöffel über den Kuchen verteilen. Die Butterstücke müssen nicht genau in den Vertiefungen sitzen, denn die Butter läuft beim Backen sowieso hinein.

Die Mandelblättchen über den Kuchen verteilen und alles mit Zimtzucker bestreuen. Den Kuchen bei 210°C auf der zweiten Schiene von unten 5 Minuten backen. Auf 190°C reduzieren und weitere 15 Minuten backen. Etwas abgekühlt in Stücke schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
24.11.05 Bezwinger

Butterkuchen 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

4 Tasse/n Mehl
2 Tasse/n Zucker
½ Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker

2 Tasse/n Buttermilch

2 Ei(er)

Für den Belag:

1 Pck. Mandeln
1 Pck. Vanillezucker
1 Tasse/n Zucker

2 Becher Sahne

Zubereitung

Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Buttermilch und Eier verrühren. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Die Mandeln auf den Teig verteilen. Vanillezucker mit Zucker mischen und auf die Mandeln streuen.

Im vorgeheizten Backofen (175°C) ca. 20 Minuten backen. Nach dem Backen die Sahne auf den noch heißen (Wichtig!) Kuchen gießen. Abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
06.07.05 wiecky

Butterkuchen 2 Ei M



Zutaten für 16 Portionen

400 g Mehl
50 g Zucker
1 Würfel Hefe

125 ml Milch

70 g Butter, zerlassen und abgekühlt

2 Ei(er)

1 Zitrone(n) unbehandelt, die Schale abgerieben
1 Prise Salz
100 g Zucker (Hagelzucker)
2 TL Zimt
125 g Butter
100 g Mandeln, gehobelt

Mehl mit Zucker und Salz mischen. Hefe zerkrümeln und in der Milch glatt rühren, kurz stehen lassen. Dann mit der zerlassenen Butter, Eiern und Zitronenschale zum Mehl geben und gut verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.

Danach Backblech einfetten und Teig darauf ausrollen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Restlichen Zucker und Zimt mischen, die Butter in kleine Würfel schneiden. In die Teigplatte mit dem Finger kleine Mulden drücken und jeweils einen Butterwürfel hineinlegen. Mandeln und Zimtzucker auf der ganzen Teigplatte verstreuen.

Blech auf der mittleren Schiene etwa 25 Min. backen bis er schön braun ist. Etwas abkühlen lassen und frisch essen!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
28.05.02 Lissy

Butterkuchen 3 Ei

von feinem Weißbrotteig

In Fällen wo die Zeit zum Bereiten eines Butterkuchens sparsam zugemessen ist, kann nachstehende Vorschrift dienen:

1250 g beim Bäcker bestellter Brötchenteig,
250 g abgeklärte, noch etwas warme Butter,
1 Ei durchgeseibter Zucker,

3 erwärmte Eier,

2 TL Muskatblüte und

250 g Rosinen oder Korinthen, welche in warmem Wasser gewaschen werden.

Dies alles wird mit dem Teig vermischt, der jedoch möglichst wenig verarbeitet werden darf.

Wenn derselbe auf der Platte gut aufgegangen ist, so bestreuen man ihn mit einer Mischung von groblich gestoßenem Zucker und Zimmet, lege auch

125 g in Stückchen zerpfückte Butter darüber hin und backe den Kuchen schnell gar. Das Besprengen nach dem Backen mit Rosenwasser oder Wein ist hier zu empfehlen.

Butterkuchen 3 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

3 Ei(er)

200 g saure Sahne oder Schmand

200 g Zucker

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

100 g Butter

150 g Zucker

1 Ei Honig

150 g Mandeln, Blättchen

Zubereitung

Eier, Saure Sahne oder Schmand, Zucker, Mehl und Backpulver vermischen und auf einem Backblech verteilen. 10 Minuten vorbacken. Butter, 150 g Zucker und Honig zusammen in Pfanne verlaufen lassen. Damit den vorgebackenen Teig bestreichen und mit den Mandelblättern bestreuen. 10-15 Minuten backen, bis der Kuchen eine goldbraune Farbe hat.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
28.12.04 Jettingen

Butterkuchen 3 Ei M



Zutaten für 8 Portionen

1 Becher Schlagsahne

200 g Mehl
1 Pkt. Backpulver
170 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
1 Prise Salz

3 Ei(er)

125 g Butter
100 g Zucker

5 Ei Milch

200 g Mandeln (Blättchen)

Sahne sehr steif schlagen. Das mit Backpulver vermischte Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier zufügen. Bei 175°C 10 Minuten vorbacken. Fett leicht erwärmen (muss flüssig sein), Zucker und Milch einrühren und Mandelblättchen unterheben. Auf die Teigplatte streichen und nochmals 10 - 15 Minuten backen. Am besten noch warm mit Sahne servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
22.03.01 Meike

Butterkuchen 3 Eigelb M

Hefeansatz:

60 g Hefe,

ca. 1/4 Liter Milch,

200 g Mehl.

Teig:

400 g Mehl,

50 g Zucker,

3 Eigelb,

150 g Butter oder Margarine,

1 Prise Salz,

abgeriebene Schale einer Zitrone.

Belag:

200 g Butter,

150 g Zucker,

2 Päckchen Vanillezucker.

Die Hefe mit lauwarmer Milch verrühren und 200 g Mehl einrühren. Den Hefeansatz warm stellen und aufgehen lassen.

Das restliche Mehl in eine Schüssel sieben und mit Zucker, Eigelb, geschmeidigem Fett, Salz, Zitronenschale und Hefeansatz gut verkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Den Teig auf ein rechteckiges, gefettetes Kuchenblech geben und ausrollen. Etwas gehen lassen.

Den Teig dann mit Butterstückchen belegen und mit Zucker und Vanillezucker bestreuen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und ein Pfännchen mit heißem Wasser hineinstellen, damit der Wasserdampf den Kuchen locker macht. Das Blech in die Mitte schieben und ca. 25 Minuten backen. Backzeit: Etwa 25 Minuten bei ca. 200° C.

Butterkuchen 4 Ei M

Blechkuchen

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

1 Becher Schlagsahne

- 1 Becher Zucker
- 2 Becher Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz

4 Ei(er)

Für den Guss:

- 1 Becher Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker

4 Ei Milch

- 200 g Mandeln, gestiftelt oder als Blättchen
- 125 g Butter, zerlassen

Zubereitung

Am besten den Becher von der Schlagsahne nehmen, um Zucker und Mehl abzumessen.

Die Zutaten für den Teig kommen in eine Schüssel und werden miteinander verrührt. Die Masse auf ein gefettetes Blech geben und für ca. 10 Minuten bei 200° C in den Ofen geben.

In der Zwischenzeit den Guss zubereiten. Alle Zutaten dafür in einer Schüssel miteinander mischen (die Butter sollte sehr weich sein).

Nachdem der Boden im Ofen goldgelb geworden ist, kommt die Mandelmischung darauf und das Blech wird erneut für etwa 10 Minuten bei jetzt ca. 150° C gebacken.

Abkühlen lassen und dann anschneiden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

03.02.06 Hexetina

Butterkuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker

4 Ei(er)

1 Becher Mehl
1 Pck. Backpulver
½ Zitrone(n), abgeriebene Schale
Fett und Mehl für das Backblech

Für den Guss:

125 g Butter
1 Becher Zucker
1 Pck. Vanillezucker

4 Ei Milch

250 g Mandeln, gestiftelte

Zubereitung

Als Maßeinheit gilt 1 Becher Sahne ca. 250 g.

Sahne in eine Rührschüssel geben, Zucker abmessen und mit dem Vanillezucker zur Sahne geben, ebenso die Eier. Gut verrühren, dann das Mehl, Backpulver und Zitronenschale unterrühren und den Teig auf ein gefettetes und bemehltes Backblech streichen.

Im vorgeheizten Backofen (200°) auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Guss vorbereiten: Weiche Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Milch verrühren, Mandeln zugeben.

Kuchen aus dem Ofen nehmen, Guss gleichmäßig darauf verteilen und den Kuchen auf der zweiten Einschubschiene von oben nochmals 10 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

03.11.05 Wyrwaa

Butterkuchen 4 Ei M

auch Tassenkuchen genannt

Zutaten für 6 Portionen

2 Becher saure Sahne

4 Ei(er)

1.5 Tasse/n Zucker
2 Pck. Vanillezucker
4 Tasse/n Mehl

2 Pck. Backpulver

Für den Belag:

1.5 Tasse/n Zucker

4 Ei Milch

2 Tüte/n Mandeln

125 g Butter

Zubereitung

Alle Zutaten (bis auf die für den Belag) mit dem Mixer vermengen und auf einem mit Backpapier ausgeschlagenen Backblech bei 200 Grad (normaler Herd) bzw. 180 Grad (Umluftherd) ca. 15-20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Den Rand des Backpapiers schön an den Seiten hochziehen, sonst hat man später eine große Sauerei im Backofen.

Für den Belag:

Butter, Zucker und Milch im Topf unter Rühren erhitzen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, die 2 Tüten Mandeln auf dem Kuchen verteilen und den Guss auf dem Kuchen verteilen, dann noch einmal 5, höchstens 10 Minuten backen.

Sehr saftig wird der Kuchen, wenn man dem Teig noch einen klein geschnittenen Apfel beifügt oder über den noch warmen Kuchen flüssige Sahne gießt.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

10.12.04 anschi1963

Butterkuchen 4 Ei M



Teig

1 Becher Schlagsahne

1 Packung Vanillezucker

4 Eier

2 Becher Mehl

1 Packung Backpulver

abgeriebene Zitronenschale

Guss

125 g Butter

200 g Mandelstifte

1 Becher Zucker

4 Ei Milch

Als Maßeinheit gilt ein Sahnebecher 200 g

Boden

Sahne, Vanillezucker und Eier gut verrühren. Mehl und Backpulver zuerst mit der abgeriebenen Zitronenschale mischen und dann unter Sahne-Eiermischung rühren.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech nicht zu klein streichen. Nach 10 Minuten Backzeit bei 200 Grad den Guss auf den Teig streichen und weitere **10-15 Minuten ebenfalls bei 200 Grad backen.**

Guss

Butter zergehen lassen, Mandelstifte, Milch und Zucker unterrühren.

Tipp Beim Guss kann ein Teil des Zuckers auch durch Honig ersetzt werden.

18.3.04 Doro42 CK

Butterkuchen 4 Ei M

1 B. Sahne,

250 g Zucker,

1 Vanillezucker,

1 Prise Salz verrühren.

4 Eier,

500 g Mehl,

1 Backpulver dazu,

verrühren und den Teig auf gefettetes Backblech streichen.

Bei 175 °C ca. 10 Minuten backen.

Für den Belag

125 g Butter zerlassen und mit

250 g Zucker,

4 Ei Milch,

1 Vanillezucker und

200 g blättrigen Mandeln mischen,

auf den Teig streichen und noch mal 20 Minuten backen. Abkühlen lassen, aufschneiden!

Butterkuchen 5 Ei M

Zutaten für 1 Blech ca. 24 Stücke:

250 g. weiche Butter,

200 g. Zucker,

5 Eier,

100 g. Speisestärke,

375 g. Mehl,

2 Tl. Backpulver,

3 El. Magerquark,

1 Vanilleschote.

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren, Speisestärke, Mehl und Backpulver vermischen und unter die Buttermasse kneten. Nun den Quark und das Vanillemark unter mischen, sollte der Teig zu fest sein, 3 El. Milch unter kneten. Den Teig auf ein gut gefettetes Backblech verteilen.

Zutaten für den Belag:

200 g. Mandelblättchen,

150 g. Zucker,

3 Päckchen Vanillezucker,

150 g. Butter,

1 Tl. Zimt.

Zubereitung:

Die Mandelblättchen und die Butter in Flöckchen auf den Teig verteilen, Zimt Zucker und Vanillezucker vermischen und über den Teig streuen.

Im Vorgeheizten Backofen bei 175° etwa 35 Min. goldbraun backen.

Butterkuchen Bezmeim 3 Ei M

Glutenfrei

Ca 1,5 Päckchen Hefe (a 42 g)

200 ml Milch

200 g Maiskörner gemahlen

3 Ei

1 Prise Salz

50 g Vollrohrzucker

400 g Maiskörner gemahlen

500 ml Milch

Belag

ca 150 g Butter

150 g Vollrohrzucker

2 Tüten Bourbon Vanillezucker

1 Backblech ca 44 cm

Backpapier dafür

Zubereitung

Hefe mit lauwarmer Milch verrühren

200 g Mehl einrühren.

Teig warm stellen + aufgehen lassen. (geht nicht, + wenn doch, sehr wenig)

Ei + Butter, Salz + mit Zucker schaumig rühren, Maismehl dazu, Hefean-satz + Milch dazu , sollte wie ein Rührteig werden.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Mit Butterflöckchen , nahm 2 TI dazu, den Teig belegen.

Zucker mit Vanillezucker mischen, + mit der Hand drüber streuen.

In den auf 200°C vorgeheizten Backofen , in die Mitte , ca 30 min backen.

Abkühlen lassen, dann mit + am Backpapier auf ein Brett ziehen , auf schneiden , sollte am gleichen Tag gegessen werden.

Samstag, 15. Oktober 2005
11.01.06 Hans60

Original

Butterkuchen 3 Eigelb M

Hefeansatz

60 g Hefe

2 dl Milch (schwach 250 ml)

200 g Mehl

Teig

400 g Mehl

50 g Zucker

3 Eigelb

150 g Butter oder Margarine

1 Prise Salz

abgeriebene Schale 1 Zitrone

Belag

200 g Butter

150 g Zucker

2 Tüten Vanillezucker

Hefe mit lauwärmer Milch verrühren

200 g Mehl einrühren.

Teig warm stellen + aufgehen lassen.

Restliches Mehl in Schüssel sieben.

Mit Zucker , Eigelb, geschmeidigen Fett, Salz , Zitronenschale + den Hefeansatz gut verkneten, bis sich der Teig von de Schüssel löst.

Auf rechteckiges, gefettetes Kuchenblech geben, ausrollen.

Gehen lassen.

Dann mit Butterstückchen belegen, mit Zucker + Vanillezucker bestreuen.

Backofen auf 200°C aufheizen.

Pfännchen mit heißem Wasser hinein stellen, Wasserdampf macht den Kuchen locker.

Blech in die Mitte schieben, Backzeit ca 25 min .

20 Stück a 210 Kalorien

Aus Burda Kochstudie 1978

Butterkuchen der 1 Ei M

immer gelingt



Zutaten für 8 Portionen
375 g Mehl (Weizenmehl)
1 Würfel Hefe, frische
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

1 Ei(er)

200 ml Milch, lauwarme

50 g Butter, zerlassene, abgekühlte
150 g Butter, (gut gekühlt)
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100 g Mandeln, abgezogene, gehobelte

Das Mehl in eine Schüssel sieben.

Die Hefe in einem hohen Gefäß klein bröseln, den Zucker und das Vanille Zucker drüberstreuen und mit der warmen Milch übergießen und gut verrühren. (Zucker unbedingt auf die Hefe, damit die Hefe keinen Temperaturschock bekommt).

Das Salz sowie das Ei und die zerlassene Butter über das Mehl geben und anschließend die Hefe darüber gießen und alles mit einem Handrührgerät

mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

Der Teig sollte in der Rührschüssel einen Kloß um die Knethacken bilden. (Ist der Teig noch ein wenig zu feucht etwas Mehl nachstreuen und gut unterarbeiten).

Den Teig anschließend zugedeckt an einem warmen Ort für ca. 15 Minuten gehen lassen. (Ich lasse den Teig im Backofen bei ca. 50°C mit Heißluft gehen.)

Danach den Teig per Hand ordentlich durchwirken und nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.

Währenddessen ein Backblech mit hoher Kante einfetten und den Teig auf dem Blech verteilen.

Anschließend den Teig nochmals abgedeckt gut gehen lassen.

Nun könnt ihr den Teig noch mal aus dem Ofen nehmen und in einem Abstand von ca. 5 cm Vertiefungen in den Teig drücken, am einfachsten geht das mit dem Daumen.

Die gekühlte Butter nun in Flöckchen in die Vertiefungen legen und gut mit Zucker bestreuen (Menge je nach Geschmack).

Anschließend die Mandeln und den Vanille Zucker gleichmäßig über den Teig und der Butter verteilen.

Das ganze muss dann nochmals so lange gehen lassen, bis sich der Teig sichtbar vergrößert hat. (Achtung, den Teig nicht mehr abdecken, da sonst die Butter an der Abdeckung kleben bleibt.)

Wenn sich der Teig sichtbar vergrößert hat alles für ca. 15 Minuten backen.

Ober/Unterhitze : 200-220 °C

Heißluft : 180-200 °C

Gas : Stufe 3-4

Den Kuchen auf dem Blech abkühlen lassen und dann in Portionsstücke schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

07.11.03 big-daddy

Butterkuchen Hamburger M

Zutaten:

1/2 Hefewürfel,

50 ml Wasser,

75 g Butter,

500 g Mehl (Typ 405),

80 g Zucker,

1 Prise Salz,

250 ml Milch

Für den Streusel:

130 g Butter,
130 g Zucker,
70 g Mandeln (geschält und blättrig geschnitten),
1 bis 2 Tropfen Bittermandelöl,
1 bis 2 EL Rosenwasser,

evtl. einige EL Milch

Zubereitung:

Hefewürfel in Wasser auflösen und 15 Minuten stehen lassen. Butter weich werden lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Die aufgelöste Hefe hineingeben. Mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 Minuten stehen lassen.

Zucker und Salz beifügen. Die weiche Butter mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel unter das Mehl arbeiten. Nach und nach zimmerwarme Milch dazugeben. Mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel, später mit den Händen zu einem Teig verarbeiten.

Auf einer trockenen Arbeitsfläche mit den Händen gut durchkneten. Zu einer Kugel formen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen. Teig erneut durchkneten.

Hefeteig 1 cm dick auswallen, auf ein großes, gut gefettetes Backblech legen und mit wenig flüssiger Butter bepinseln. Mit einem feuchten Tuch bedecken und an einem warmen Ort gehen lassen.

In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Für den Streusel die Butter erwärmen, den Zucker auf kleinem Feuer darin zergehen lassen und alle übrigen Zutaten dazumischen. Den Streusel auf den noch heißen Kuchen verteilen, ihn antrocknen lassen oder nochmals kurz in den Ofen schieben.

Butterkuchen Holländischer 1 Ei M

250 gr. Mehl
1 Prise Salz
200 gr. Farinzucker

1 kleines Ei

225 gr. Butter
Milch zum Bestreichen

Mehl, Salz und Zucker auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Vertiefung drücken, dahinein das Ei geben.

Die kleingeschnittene Butter rund herum setzen. Alle Zutaten zuerst mit einem großen Messer durchhacken, anschließend mit den Händen zu ei-

nem Teig verkneten. In eine gebutterte Springform (Durchmesser 22 - 24 cm) drücken.

Mit Milch bepinseln und auf die Oberfläche des Kuchens mit einer Gabel ein gitterartiges Streifenmuster ziehen.

Den Kuchen bei 200 Grad in 20-25 Minuten goldbraun backen.

Butterkuchen Klausl Beimer 3 Ei M

Teig:

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

250 g Zucker

3 Eier

1 Becher Sahne (200 g)

Belag:

125 g Butter

250 g Zucker

3 Ei. Milch

100 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker und Eier vermengen, den Becher ungeschlagene Sahne unterrühren. Teig auf eine gefettetes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen Butter erwärmen, mit Zucker und Milch verrühren. Die Masse über den vorgebackenen Kuchen verteilen, Mandelblättchen darüber streuen und weitere 10 Minuten backen.

Butterkuchen mit Buttermilch 2 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

4 Tasse/n Mehl

3 Tasse/n Zucker

2 Tasse/n Buttermilch

3 Eier

1 Pkt. Backpulver

2 Tasse/n Mandeln o. Kokosflocken
¾ Tasse/n Zucker
½ Tasse/n Butter

Zubereitung

Mehl, Zucker, Buttermilch, Eier und Backpulver mit dem Mixer gut verrühren. Den flüssigen Teig auf ein gefettetes Backblech gießen.

Mandeln und Zucker vermischen und auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 30 - 40 Min. backen.

Butter zerlassen und auf dem warmen Kuchen verteilen.

22.5.02 Schai CK

Butterkuchen mit Buttermilch 3 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

4 Tasse/n Mehl
3 Tasse/n Zucker

2 Tasse/n Buttermilch

3 Ei(er)

1 Pkt. Backpulver
2 Tasse/n Mandeln o. Kokosflocken
¾ Tasse/n Zucker
½ Tasse/n Butter

Zubereitung

Mehl, Zucker, Buttermilch, Eier und Backpulver mit dem Mixer gut verrühren. Den flüssigen Teig auf ein gefettetes Backblech gießen.

Mandeln und Zucker vermischen und auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 30 - 40 Min. backen.

Butter zerlassen und auf dem warmen Kuchen verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

22.05.02 schai

Butterkuchen mit Lecker 4 Ei M

Garantie

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei(er)

300 g Mehl

200 g Zucker

1 Pck. Backpulver

1 Becher Sahne

125 g Butter

200 g Zucker

150 g Mandeln, gehobelt

3 Ei Milch

Zubereitung

Die oberen 5 Zutaten vermengen und auf ein Backblech geben. 15 Minuten bei ca. 200°C backen. In der Zwischenzeit den Rest der Zutaten im Topf kurz aufkochen, auf den Boden geben und weiter 15 Minuten backen.

Ich nehmen für den Belag je Zutat ca. 50 g mehr, da ich so gerne die Mandeln mag.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

17.03.06 Lucylaus

Butterkuchen mit roter 4 Ei M

Grütze



Zutaten für 1 Portionen

2 Becher Zucker

2 Becher Mehl

1 Becher Schlagsahne

4 Ei(er)

- 125 g Butter
- 1 Backpulver
- 1 Vanille Zucker
- 1 Zitrone(n), Saft

5 Ei Milch

- 500 g Rote Grütze
- 200 g Mandeln (Blättchen)

Eier, 1 Becher Zucker, Vanille Zucker, Sahne, Zitronensaft schaumig rühren, das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

Auf gefettetes Kuchenblech (ca. 30x40) streichen, im vorgeheizten Ofen bei ca. 170 Grad (Umluft) ca. 10 Minuten vorbacken.

Butter schmelzen und mit 1 Becher Zucker und Milch aufkochen, Mandelblättchen unterheben. Grütze mit Teelöffel klecksweise auf Kuchen verteilen und Mandelmasse darüber und noch ca. 15 Minuten weiterbacken.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

05.12.05 mima53

Butterkuchen mit saurer Sahne 2 Ei M



Zutaten für 1 Portionen

2 Ei(er)

- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Tasse/n Zucker
- 4 Tasse/n Mehl

3 Becher saure Sahne

- 2 Pck. Backpulver
- 250 g Butter
- 1 Pck. Mandeln, Blättchen
- 1 Pck. Mandeln, gemahlen

5 Ei süße Sahne

Eier, Vanillezucker und 2 Tassen Zucker schaumig rühren, danach abwechselnd Mehl und saure Sahne zufügen. Zum Schluss Backpulver in den Teig geben. Diesen bei 200 Grad in den Ofen schieben.

Nach 15 Minuten herausnehmen, die restlichen Zutaten auf dem gebackenen Teig verteilen und den Kuchen 15 Minuten fertig backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

25.10.04 caruna

Butterkuchen mit und ohne Äpfel 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

500 g Mehl

1 Pck. Hefe

2 Ei(er)

80 g Butter, weich

80 g Zucker

1 Tasse Milch, warm

100 g Butter, kalt

5 Äpfel

Zucker und Zimt

150 g Mandeln, Blättchen

Fett für das Blech

Zubereitung

Aus Mehl, Hefe, weicher Butter, Zucker und Eiern mit der warmen Milch einen Hefeteig kneten. Mindestens 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einem gefetteten Backblech verteilen.

Für den Butterkuchen ohne Äpfel Mandelblättchen und Zucker auf den Boden streuen und mit der kalten, in kleine Würfel geschnittenen Butter belegen.

Für den Hefekuchen mit Äpfeln die Äpfel in Spalten schneiden und fächerförmig auf den Teig legen. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Bei 175°C ca. 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

19.01.06 Hannimama

Butterkuchen Norderneier M

Zum Teig 2 Pfund feines durchgesiebttes und erwärmtes Mehl,

St. 1/2 l warme Milch,

250 g frische abgeklärte Butter,

250 g gewaschene und erwärmte Korinthen,

80 g frische gewässerte Hefe,

2 kl. Tl Salz,

auch nach Belieben etwas Muskatblüte oder sonstiges Gewürz; auf den Kuchen

250 g gröblich gestoßener Zucker,

4 g Zimmet und noch etwas geschmolzene Butter. Man macht von dem bemerkten Mehl mit Milch, Salz und stark

30 g in etwas Milch und Zucker aufgelöster Hefe einen feinen Teig, welchen man während des Aufgehens zweimal durcharbeitet. Dann gibt man die langsam geschmolzene und vom Bodensatz abgeklärte Butter, noch 50 g aufgelöste Hefe und Korinthen dazu, arbeitet den Teig hiermit nur eben durch, rollt ihn aus und backt ihn im heißen Ofen 10 Min.

Butter Kuchen Saftiger 1 Ei M

Menge: 1 Kuchen

1/4 Buttermilch

1 Würfel frische Hefe

75 g Butter

500 g Mehl

100 g Zucker

abgeriebene Schale von 1 Zitrone

1 Prise/n Salz

1 Ei

Für den Belag:

125 g Butter

1 Becher 250 g Schmand

125 g Zucker

150 g Mandelblättchen

Für den Teig Buttermilch leicht erwärmen. Hefe darin auflösen. Fett schmelzen. Mehl, Zucker, abgeriebene Zitronenschale und Salz in eine Rührschüssel geben. Hefemilch ins Mehlgemisch rühren. Fett und Ei zufügen.

Mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig durcharbeiten. 20 Minuten gehen lassen.

Teig auf einem gefetteten Blech verteilen. Nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. Für den Belag die Butter schmelzen. Mit Schmand und Zucker verrühren. Mit den Fingern dicht an dicht kleine Vertiefungen in den Teig drücken. Schmandguß darin verteilen. Mit Mandelblättchen bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 20- 25 Minuten backen.

Butterkuchen Schneller 3 Ei M

Becherkuchen

Zutaten für 8 Portionen

Für den Teig

1 Becher Sahne, 250 g

2 Becher Mehl

3 Eier

1 Pkt. Backpulver

etwas Salz

Für den Belag

125 g Butter

1 Becher Zucker

3 Ei Milch

Mandeln, gehobelt

Kokosraspel

Den Becher Sahne in eine Schüssel geben. Becher auswaschen und für alle weiteren Becherzutaten als Maßeinheit verwenden. Restliche Zutaten ebenfalls in die Schüssel geben und alles gut miteinander verrühren und auf ein gefettetes Backblech streichen. Bei 200° C etwa 10 Minuten goldgelb backen.

Für den Belag die Butter, den Zucker und die Milch zu einer Buttermasse verrühren und auf den vorgebackenen Blechkuchen verteilen, auf einer Hälfte des Kuchens die Mandeln, auf der anderen Hälfte die Kokosflocken darauf streuen und nochmals 10 Minuten backen.

7.5.02 Manu CK

Diesen schnellen Butterkuchen habe ich erst vor 2 Wochen gemacht, als sich Überraschend Besuch angemeldet hatte, er kam super an, da er nicht so trocken wie gekaufter Butterkuchen ist. Ich habe noch einen Becher Sahne über den Belag gegossen, dadurch war es noch saftiger.

LG

Momo 30.8.02

Butterkuchen Schneller 4 Ei M

Für den Teig

1 Paket Sahne á 250 g

1 Paket Zucker Sahnebecher

1 Paket Vanille Zucker

4 Eier

2 Paket Mehl

1 Paket Backpulver

1 Schuss Salz

1 Paket Zitronenschalenaroma

Für den Guss

125 g Butter

1 Paket Zucker

1 Paket Vanille Zucker

4 Ei Milch

200 g Mandelblättchen

Den Backofen auf 200° vorheizen Ober- und Unterhitze und die Butter für den Guss zum Schmelzen in einem feuerfesten Gefäß hineinstellen. Für den Teig die Sahne in eine Rührschüssel geben. Den Sahnebecher ausspülen und abtrocknen. Den Zucker damit abmessen und zusammen mit Vanille Zucker, der Prise Salz und den Eiern zur Sahne geben. Mit dem Mixer zu einer glatten Masse verrühren. Das Mehl mit Backpulver und Zitronenschalenaroma mischen und über die Eiermasse sieben. Wenn Sie frisch abgeriebene Zitronenschale verwenden, geben Sie direkt in die Eiermasse und nicht erst zum Mehl. Die Feuchtigkeit der Schale verbindet sich sonst mit dem Mehl und verklebt es. Die Mehlmischung unterrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gleichmäßig verteilen. Die geschmolzene Butter aus dem Ofen nehmen und den Teig für zehn bis fünfzehn Minuten bei 200° Ober- und Unterhitze auf der mittleren Einschubleiste backen. Er soll eine leicht goldgelbe Farbe haben.

Währenddessen den Guss zubereiten Zucker, Vanille Zucker, Milch und Mandelblättchen gut mit der Butter vermengen. Wenn der Teig vorgebacken ist, die Mischung gleichmäßig auf dem noch heißen Kuchen verteilen und weitere zehn bis fünfzehn Minuten auf der zweiten Einschubleiste von oben backen. Die Mandelmasse soll eine hellbraune Farbe bekommen.

Butterkuchen Spezial 1 Ei + 1 Eigelb M

Teig

375 g Mehl

30 g Hefe

200 ml Milch

2 Prise Salz

30 g Zucker

1 Ei

1 Eigelb; Gew.-Kl.

Mehl zum Bearbeiten des Teiges

Belag

250 g weiche Butter

100 g Puderzucker

100 g Haselnusskerne

100 g gehobelte Mandeln

50 g Zucker

1 TL Zimt; zum Bestreuen

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe in die Mehlmulde krümeln. Die Milch leicht erwärmen. Salz, Zucker, Ei und Eigelb auf dem Mehland verteilen. Die Hefe in der Milch auflösen, von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen. Kugel leicht mit Mehl bestäuben und die Schüssel darüber stülpen. Den Teig bei Raumtemperatur 30-40 Minuten gehen lassen.

Für den Belag Butter und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Haselnusskerne in Scheiben schneiden oder grob zerdrücken.

Die Saftpfanne des Backofens Kuchenblech mit Backpapier belegen.

Den Backofen auf 200 C Gas 3 vorheizen. Den Teig leicht

zusammendrücken und auf der bemehlten Arbeitsfläche in Größe der Saftpfanne ausrollen. Den Teig gleichmäßig auf die Saftpfanne legen, weitere 10-15 Minuten gehen lassen.

Mit den Fingern Zeige-, Mittel- und Ringfinger gleichzeitig dicht an dicht Vertiefungen in den Teig drücken. Der Teig kann dabei auch ganz durchstoßen werden. Mit der Gabel den Teig mehrmals einstechen.

Die Buttermischung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr.8 füllen und in die markierten Löcher spritzen. Die Hälfte der Fläche mit Mandeln bestreuen, die andere Hälfte mit Haselnussscheiben. Zucker und Zimt mischen und gleichmäßig über Mandeln und Haselnüsse streuen.

Den Teig auf der 2. Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen Umluft 10 Min. bei 180 Grad C. Die Oberfläche soll goldbraun sein. Den Kuchen auf einem Rost etwas abkühlen lassen, noch lauwarm mit einem Wellenschliffmesser in Stücke schneiden.

Wer keinen Zimt mag, kann auch eine Vanillin-Zucker-Mischung zum Bestreuen verwenden.

Pro Portion 1169kJ/280kcal

E 5g, F 17g, Kh 25g

Butterkuchen und Puddingschnecken 2 Ei M

Hefeteig

450 g Mehl

35 g Hefe

70 g Zucker

150 ml Milch

80 g Butter

; Salz

2 Eier

Belag Butterkuchen

125 g Butter

4 Ei Zucker

2 Ei Vanillezucker

1/2 TI Zimt

100 g Gehobelte Mandeln

Puddingschnecken

1/2 pk Vanillepuddingpulver

1/4 l Milch

25 g Zucker
1/2 Ei Butter
40 g Korinthen (nach Belieben)

Glasur Puddingschnecken

200 g Puderzucker
Zitronensaft

Anmerkung: Die angegebene Teigmenge reicht für ein Blech Butterkuchen oder ein Rezept Puddingschnecken. Man kann man auch gleich die doppelte Menge Teig herstellen und beides backen - die Puddingschnecken lassen sich auch sehr gut einfrieren und bei Bedarf im Backofen bei 200°C (140°C Umluft) auftauen.

Glasur hierfür lt. Rezept erst nach dem Auftauen auftragen (ich habe aber auch schon glasierte Schnecken eingefroren).

Die Zutaten für den Hefeteig zu einem geschmeidigen, mittelfesten Teig verarbeiten, evt. mit etwas Mehl verkneten. Zugedeckt an einem warmen Platz treiben lassen. Für den Butterkuchen den Teig ausrollen und auf ein gebuttertes Blech geben, Butterflöckchen darauf verteilen; Zucker mit Vanillezucker und Zimt mischen, darüber streuen und die Mandeln auf der Fläche verteilen. Den Kuchen zugedeckt noch mal gehen lassen, dann [im vorgeheizten Backofen bei 200°C 15-20 Minuten goldbraun backen](#). Für die Puddingschnecken ein Flammeri nach Vorschrift bereiten, zum Schluss die Butter zufügen, abkühlen lassen, dabei einige Male durchrühren, damit sich keine Haut bildet. Teig ca. 6 mm dick rechteckig ausrollen, mit dem Flammeri dünn bestreichen, nach Belieben Korinthen darüberstreuen und von der langen Seite her zu einer Rolle aufwickeln; mit einem scharfen Messer etwa 1 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden, auf ein mit Backpapier belegte Backblech legen, etwas flach drücken, gehen lassen und

[im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 15 Minuten goldbraun backen](#).

Puderzucker sieben, mit Zitronensaft anrühren, so dass eine dicke Masse entsteht. Die heißen Schnecken damit bestreichen.

[Butterkuchen vom Blech](#) 3 Ei M



Zutaten für 1 Portionen

1 Becher Sahne

1 Becher Zucker

1 Becher Mehl

3 Ei(er)

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

150 g Mandeln, gehobelt

200 g Butter

2 Ei Milch

1 Becher Zucker

1 Rum-Aroma

Sahne, Zucker, Mehl, Eier, Vanillezucker und Backpulver miteinander verrühren (etwas flüssiger Teig) und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verstreichen. 10 Minuten 200 Grad vorbacken (Teig sollte hellbraun sein).

Mandeln, Butter, Milch, Zucker und Rumaroma zusammen erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Auf dem vor gebackenen Teig verteilen und weitere 10 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

11.07.05 Kuschellenny

Butterkuchen vom Blech 4 Ei M

250 g Sahne

250 g Zucker

1 P. Vanillezucker und

4 Eier gut verrühren.

300 g Mehl und

1 P. Backpulver mischen, sieben und mit
1 Prise Salz und
1 TL Zitronenzucker unterrühren.

Den Teig auf ein gefettetes, bemehltes Backblech streichen. Bei 200° C 10 Min. backen.

In der Zwischenzeit für den Belag

125 g weiche Butter
250 g Zucker
1 P. Vanillezucker und
4 Ei Milch verrühren.

200 g Mandelstifte zugeben. Den Belag gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und nochmals bei 200°C 10 Min. backen.

Butterkuchen von feinem Weißbrotteig 2 Ei

In Fällen wo die Zeit zum Bereiten eines Butterkuchens sparsam zugemessen ist, kann nachstehende Vorschrift dienen:

1250 g beim Bäcker bestellter Brötchenteig,
250 g abgeklärte, noch etwas warme Butter,
3 Ei Zucker,

2 erwärmte Eier,

2 TL Muskatblüte und
250 g Rosinen, welche in warmem Wasser gewaschen werden.
Dies alles wird mit dem Teig vermischt, der jedoch möglichst wenig verarbeitet werden darf. Wenn derselbe auf der Platte gut aufgegangen ist, so bestreuen man ihn mit einer Mischung von gröblich gestoßenem Zucker und Zimt, lege auch
125 g in Stückchen zerpfückte Butter darüber hin und backe den Kuchen schnell gar. Das Besprengen nach dem Backen mit Rosenwasser oder Wein ist hier zu empfehlen

Butterkuchen à la Mama 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

250 g Zucker
250 g Mehl
75 g Butter

1 Becher Sahne

1 Pck. Backpulver

4 Ei(er)

Für den Belag:

250 g Zucker

100 g Mandeln, gehobelt

100 g Mandeln, gehackt

200 g Butter

4 Ei Milch

Fett und Mehl für die Form

Zubereitung

Für den Teig:

Die Zutaten für den Teig mit einem Elektromixer verrühren und diesen auf ein gefettetes (evt. auch leicht gemehltes) Backblech verteilen und glatt streichen. Bei 180°C im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.

Für den Belag:

Während des Backens den Belag anrühren. Die Butter schmelzen und mit dem Zucker, den gehobelten und gehackten Mandeln, sowie der Milch vermischen.

Nach den 15 Minuten Backzeit den halb fertigen Teig aus dem Ofen nehmen und den Belag mit einem Teigschaber gleichmäßig darauf verteilen und für weitere 15 Minuten im Ofen backen. Danach abkühlen lassen und in Vierecke schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

07.06.05 Schokoliebhabin

30.12.05 RainbowsFire

Butterkuchen, Dinkel 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

4 Eier

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

300 g Dinkel - Vollkornmehl

½ Pck. Backpulver

100 g Mandeln, gemahlen
100 g Mandeln Blättchen
125 g Butter
100 g Zucker

4 Ei Milch

1 Becher süße Sahne

Zubereitung

Aus den 4 Eiern und den 200 Gramm Zucker eine sehr schaumige Masse Biskuit herstellen. Dann 300 Gramm Dinkelvollkornmehl, 1/2 Päckchen Backpulver und 4 Esslöffel Milch zugeben und weiter rühren. Anschließend einen Becher Süße Sahne zugießen und nochmals durchrühren.

Ein Backblech einfetten und den Teig darauf verteilen. In den vorgeheizten Backofen ca. **10-15 Minuten bei ca. 190-200 Grad backen**, bis er goldbraun ist.

In der Zwischenzeit die Butter schmelzen, darin 100 g Zucker auflösen und die gem. Mandeln und Mandelblättchen einrühren. Zum Schluss die 4 Ei Milch einrühren.

Wenn der Teig goldbraun ist, das Blech aus dem Rohr nehmen und die Mandelzuckermasse darauf streichen. Nun wieder ca. **10-15 Minuten in das Rohr**.

Er schmeckt frisch am aller besten...

12.2.03 hriermaier CK

Buttermandelkuchen M

1 Rezept

500 g Mehl
1 Pack.. Trockenhefe

250 ml Milch

2 Ei Öl
2 Ei Zucker

WEITERHIN

80-100 g Butter
Zucker
100 g Mandelstifte

Mehl in eine Schüssel geben, Milch erhitzen. Die Hefe mit etwas Milch verrühren. In das Mehl eine Kuhle machen und die Flüssigkeit

hineingeben. Zucker und Öl hinzufügen und mit dem Mixer kneten. Anschließend den Teig mit den Händen gut durchkneten. Im Backofen bei 50 Grad eine halbe Stunde gehen lassen. Dann den Teig noch einmal durchkneten und in eine gefettete Springform oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Aus 80 bis 100 g Butter Flöckchen auf dem Teig verteilen. Nach Belieben Zucker darüber streuen und 100 g Mandelstifte darübergeben.

Bei 180 grad 20 - 25 Min backen.

Anmerkung: Ich habe den Teig in eine Springform gefüllt. Zu dem Rest des Teiges habe ich Schokostreusel untergemischt und zu Brötchen geformt. Diese werden 20 Min gebacken.

Buttermilch Zucker 4 Ei M

Mandel Butterkuchen

Zutaten für 8 Portionen

4 Tasse/n Mehl

1 Pck. Backpulver

3 Tasse/n Zucker

2 Tasse/n Buttermilch

4 Ei(er)

1 Tasse/n Zucker

200 g Mandeln

Butter, in Flocken

Zubereitung

Alles vermischen, auf ein Blech geben. 1 Tasse Zucker + 200g Mandeln drauf verteilen. Blechkuchen 10 Min bei 200°C, dann 10 Min. bei 175°C und weitere 10 Min. bei 150°C backen. Kurz vor Ende der Backzeit Butterflocken drauf verteilen.

Sehr lecker, schön einfach und schnell!

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

07.02.03 diansche

Fruchtiger Butterkuchen 1 Ei M



Zutaten für 20 Portionen

250 ml Milch, (für den Teig)

1 Würfel Hefe
75 g Butter
500 g Mehl
100 g Zucker

1 Ei(er)

1 gr. Dose/n Pfirsiche, halbiert, für den Belag
1 gr. Dose/n Ananas, geraspelt
200 g Butter
200 g Zucker
200 g Mandeln, in Stiften

4 Ei Milch

4 Ei Preiselbeeren, aus dem Glas oder rote Marmelade

Für den Teig Milch schwach erwärmen. Hefe darin auflösen. Fett schmelzen. Mehl und Zucker mischen. Hefemilch, Fett und Ei zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 min gehen lassen.

Für den Belag Pfirsiche abtropfen lassen und vierteln. Ananas ebenfalls abtropfen lassen. Fett erhitzen. Mandelstifte, Zucker und Milch zufügen. Bei schwacher Hitze ca. 3 min köcheln lassen. Ananasraspel unterrühren. Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Mit Pfirsichen belegen und nochmals ca. 20 min gehen lassen.

Mandel-Ananasbelag darauf verstreichen. Preiselbeeren als Kleckse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen 200°C ca. 20 min backen.

Brennwert p. P.: 410

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

01.10.02 Elke Erika

Gedeckter Pflaumen Butterkuchen 1 Ei M

Zutaten für 20 Stücke:

625 g Mehl

1 1/2 Würfel (ca. 60 g) Hefe

300 ml Milch

7 Ei + 70 g Zucker

80 g + ca. 125 g Butter

1 Ei (Gr. M),

1 TI Citro-Back

1,5 kg Pflaumen,

1 TI Zimt

30 g gemahlene Mandeln

2 Päckchen Vanille-Zucker

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln. Ca. 100 ml Milch und 2 Ei Zucker erwärmen. Zur Hefe geben.

Mit etwas Mehl verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.

2. 80 g Butter schmelzen, Rest Milch zugeben. Mit Ei, 70 g Zucker und Citroback zum Vorteig geben, glatt verkneten. Weitere ca. 30 Minuten gehen lassen.

3. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen. 1/2 Teig auf gefetteter, mit Mehl bestäubter Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) ausrollen. Mit Pflaumen belegen.

2 Ei Zucker und Zimt mischen und darüberstreuen. Teig ca. 15 Minuten gehen lassen.

4. Rest Teig auf Mehl in Fettpfannengröße ausrollen, mit Mehl bestäuben und auf die Pflaumen legen. Mit Fingern Mulden in den Teig drücken.

5. 125 g Butter in Flöckchen darauf verteilen. Mandeln, 3 Ei Zucker und Vanille-Zucker mischen, darüberstreuen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200° C /

Umluft: 175° C / Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 2 1/4 Std.

Gefüllter Butterkuchen 6 Ei + 4 Eigelb M

haben wir in unserem Kaffeehaus ausprobiert und ist ziemlich gut gelungen! schmeckt sehr gut

Zutaten

Für 20 Personen

Teig:

375 ml Schlagsahne

375 g Zucker
1 1/2 Pk. Vanillezucker
6 Eier (Kl. M)
450 g Mehl
1 1/2 Pk. Backpulver
Salz
1 TL abgeriebene Zitronenschale

Butter Mandel Guss:

125 g Butter
200 g Mandelstifte
1 Pk. Vanillezucker
250 g Zucker

4 EI Milch

Füllung:

4 Blatt weiße Gelatine
600 g frische Himbeeren
4 Vanilleschoten
4 Eigelb (Kl. M)
100 g Zucker
2 EI Zitronensaft

500 g Mascarpone

250 ml Schlagsahne

20-30 g Puderzucker zum Bestäuben

Für den Teig die Sahne in eine Rührschüssel gießen und den Zucker zugeben. Vanillezucker und Eier unterrühren. Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und Zitronenschale zugeben, alles zu einem glatten Teig rühren.

Die Saftpfanne mit Backpapier auslegen. Den Teig hineingeben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) 20 Minuten vorbacken.

Für den Guss die Butter in einem Topf schmelzen. Zuerst die Mandelstifte, den Vanillezucker und den Zucker, dann die Milch unterrühren. Den Guss gleichmäßig auf den vorgebackenen Teig streichen und den Kuchen nochmals bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) 15 Minuten backen, dann abkühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 500 g Himbeeren mit dem Schneidstab pürieren, dann durch ein feines Sieb strei-

chen. Die Vanilleschoten aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Eigelb, Zucker und Vanillemark in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers 7 Minuten cremig schlagen. Himbeerpüree, Zitronensaft und Mascarpone mit der Eigelbmasse verrühren. Die tropfnasse Gelatine bei milder Hitze auflösen und unter die Mascarponecreme rühren, dann 30 Minuten kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Die Sahne steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben. 1 Stunde kalt stellen.

Den kalten Kuchen der Länge nach in fünf Bahnen à 8 cm Breite schneiden und waagrecht halbieren. Das Backpapier abziehen. Die unteren Teighälften wieder in die Saftpfanne legen, mit der Himbeer Mascarpone Creme bestreichen und mit den oberen Teigbahnen zudecken. Mindestens 2-3 Stunden, besser über Nacht, kalt werden lassen. Kurz vorm Servieren in Stücke schneiden, auf einer großen Platte mit den restlichen Himbeeren anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Hamburger Butterkuchen M

Zutaten:

1/2 Hefewürfel,
50 ml Wasser,
75 g Butter,
500 g Mehl (Typ 405),
80 g Zucker,
1 Prise Salz,

250 ml Milch

Für den Streusel:

130 g Butter,
130 g Zucker,
70 g Mandeln (geschält und blättrig geschnitten),
1 bis 2 Tropfen Bittermandelöl,
1 bis 2 El Rosenwasser,

evtl. einige El Milch

Zubereitung:

Hefewürfel in Wasser auflösen und 15 Minuten stehen lassen. Butter weich werden lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Die aufgelöste Hefe hineingeben. Mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 Minuten stehen lassen. Zucker und Salz beifügen. Die weiche Butter mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel unter das Mehl arbeiten. Nach und nach zimmerwarme Milch

dazugeben. Mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel, später mit den Händen zu einem Teig verarbeiten.

Auf einer trockenen Arbeitsfläche mit den Händen gut durchkneten. Zu einer Kugel formen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen. Teig erneut durchkneten.

Hefeteig 1 cm dick auswallen, auf ein großes, gut gefettetes Backblech legen und mit wenig flüssiger Butter bepinseln. Mit einem feuchten Tuch bedecken und an einem warmen Ort gehen lassen.

In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Für den Streusel die Butter erwärmen, den Zucker auf kleinem Feuer darin zergehen lassen und alle übrigen Zutaten dazumischen. Den Streusel auf den noch heißen Kuchen verteilen, ihn antrocknen lassen oder nochmals kurz in den Ofen schieben.

Hefe Butter Kuchen 1 Ei M

alle Zutaten Zimmertemperatur:

375 g Mehl

knapp 2 Pck. Hefe

150 ml lauwarme Milch

1 Ei

75 g Zucker

100 g Fett

1 TL Salz

Hefeteig bereiten und gehen lassen wie üblich. Teig auf ein bemehltes Backblech geben und noch mal 5 Minuten bei 50°C und anschl. weitere 30 Min. bei 0°C im Ofen gehen lassen.

BELAG:

125 g Butter in Flöckchen verteilt in den Teig leicht eindrücken

100 g Zucker mit Vanillezucker, Zimt und Muskat vermischen und über den gesamten Teig streuen. BACKEN 160°C ca. 15-20 Minuten bis er goldbraun ist

Hermann Butterkuchen 1 Ei M



Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

375 g Mehl

1 Pck. Hefe (Trockenhefe)

50 g Zucker

125 ml Milch, lauwarm

1 Ei(er)

100 g Butter, zerlassen

100 g Teig (Hermann)

Für den Belag:

75 g Butter, zerlassene

75 g Zucker

50 g Mandeln, Blättchen

Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben und mit Trockenhefe und Zucker gut vermischen. Dann Milch, Ei, Butter und Hermann zugeben und alles mit dem Knehtaken schnell zu einem glatten Teig verarbeiten.

An einem warmen Ort abgedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.

Dann den Teig auf einem gefetteten Blech ausrollen.

Mit der zerlassenen Butter bepinseln und Mandelblättchen und Zucker gleichmäßig darüber streuen.

Nochmals ca. 30 min gehen lassen.

Dann im vorgeheizten Ofen bei 225°C ca. 10-12 min backen.

Schmeckt auch warm sehr gut!!!

Brennwert p. P.: 148

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

18.07.05 alina1st

Holländischer Butterkuchen 1 Ei

250 gr. Mehl

1 Prise Salz
200 gr. Farinzucker

1 kleines Ei

225 gr. Butter
Milch zum Bestreichen

Mehl, Salz und Zucker auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Vertiefung drücken, dahinein das Ei geben.

Die kleingeschnittene Butter rund herum setzen. Alle Zutaten zuerst mit einem großen Messer durchhacken, anschließend mit den Händen zu einem Teig verkneten. In eine gebutterte Springform (Durchmesser 22 - 24 cm) drücken.

Mit Milch bepinseln und auf die Oberfläche des Kuchens mit einer Gabel ein gitterartiges Streifenmuster ziehen.

Den Kuchen bei 200 Grad in 20-25 Minuten goldbraun backen.

Johannisbeer Butterkuchen 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

400 g Mehl
25 g Hefe, frisch oder 1 Pk Trockenhefe
150 g Zucker

200 ml Milch

Salz

2 Ei(er)

300 g Butter, weiche
500 g Johannisbeeren, rote
200 g Marzipan - Rohmasse
3 Tropfen Bittermandelöl
50 g Mandeln (Blättchen)
1 Ei Puderzucker

Zubereitung

Mehl, zerkrümelte Hefe, 70 g Zucker, lauwarme Milch, 1 Prise Salz, Eier und 70 g weiche Butter mit dem Knethaken verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 40 min gehen lassen. Am besten im Ofen bei 50 Grad mit einem Spalt breit geöffneter Tür.

Johannisbeeren mit einer Gabel von den Rispen streifen. 230 g Butter, zerkrümeltes Marzipan, 30 g Zucker und Backaroma mit den Quirlen des Mixers zu einer glatten, cremigen Masse verrühren.

Teig mit bemehlten Händen auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech gleichmäßig mit den Händen auseinander drücken. Weitere 15 min an einem warmen Ort gehen lassen. Dann mit dem Daumen dicht an dicht Löcher in den Teig drücken. Marzipanmasse mit einem Spritzbeutel in die Löcher drücken. Johannisbeeren und Mandelblättchen auf den Kuchen geben, mit 50 g Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2.Schiene von unten 25-30 min backen. Umluft 25 min bei 180 Grad. Dann lauwarm abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

02.12.04 Leonie1

Juttas Butterkuchen 4 Ei



Zutaten für 8 Portionen

500 g Butter, weiche

300 g Zucker

4 m.-große Ei(er)

1 El Rum, brauner

250 g Mehl

50 g Pistazien

200 g Mandeln (Blättchen)

Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen. Den Rum untermischen und das Mehl einrühren.

Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig mit einer Palette gleichmäßig darauf streichen.

Die Pistazienkerne grob hacken und mit den Mandeln auf den Teig streuen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 190 Grad in 25 Minuten (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert) goldbraun backen.

Den Kuchen auf dem Blech kalt werden lassen und dann das Backpapier abziehen und den Kuchen zum Servieren in Stücke schneiden.

Luftdicht verpackt, bleibt der Kuchen einige Tage lang frisch.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
22.11.03 Küchensause

Krümel Kuchen 1 Eigelb

habe da so etwas ähnliches, nennt sich Krümel-Kuchen:

Teig:

50 g Speisestärke,
200 g Mehl,
1/2 TL Backpulver,

1 Eigelb,

150 g Zucker,
150 g Butter

Füllung:

500 g beliebiges Obst Apfel, Kirschen, Pflaumen u.s.w.
1 P Vanille Zucker

Zubereitung: Mehl, Stärke, und Backpulver in eine Schüssel geben. Zucker, Eigelb und weiches Fett dazu geben und mit dem Handrührer auf kleiner Stufe rühren, bis sich Krümel/Streusel bilden. 3/4 der Teigstreusel in eine gefettete Springform 26cm geben, Obst darüber tun, mit Vanille Zucker bestreuen und restlichen Streusel überstreuen. bei [ca.200 g 35-45 Min. backen](#)

LG Suzi

Krümel Kuchen 2 Ei M



Zutaten:

250 g Butter,
200 g Zucker,
1 Packung Vanillezucker,

1 Ei,

etwas Salz,
500 g Mehl,
1 Packung Backpulver.

Für die Füllung:

1 kg Topfen,

1 Packung Vanille-Creme-Pulver,

1 Ei,

200 g Zucker,
Saft von 1/2 Zitrone,
1 Glas Süßkirschen entkernt

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz zugeben. Die Hälfte des mit Backpulver gemischten und gesiebten Mehls esslöffelweise unterrühren. Den Rest des Mehls auf den Teig schütten und so mit den Händen ev. auch mit den Knethaken unterarbeiten, dass eine krümelige Masse entsteht. Für die Füllung: Topfen mit dem Vanille-Creme-Pulver, dem Ei, dem Zucker, dem Saft der Zitrone mit dem Handrührgerät auf kleiner Stufe verrühren. Die abgeseihten Kirschen zum Schluss unterheben. Die Hälfte des Teiges auf ein Backblech schütten und flach drücken, sodass der gesamte Blechboden damit ausgelegt ist. Topfenfüllung auftragen. Der Rest des Teiges wird ev. durch Zugabe von etwas Mehl total krümelig auf der Topfenoberfläche verteilt. Schaut aus wie Streusel. Rohr auf 175 °C vorheizen und den Kuchen bei Heißluft ca. **35 Minuten lang backen**. Auskühlen lassen und portioniert auf Tellern anrichten.
Bild

Krümel Kuchen 4 Ei + 1 Eigelb M

hier ist ein tolles Rezept von Mirky. Ich habe schon viele Streuselsorten probiert, aber die sind einfach nur genial, der ganze Kuchen ist genial. Hier bitte schön:

Boden:

125 g Butter
125 g Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker
1/2 Päckchen Backpulver

1 Eigelb

Saft von einer halben Zitrone
250 g Mehl

Füllung:

125 g Margarine
250 g Zucker
25 g Grieß
1 Päckchen Vanillezucker
Saft von einer halben Zitrone

4 Eier trennen

750 g Quark

Streusel: Gleiche Zutaten in gleicher Menge wie beim Boden Für den Boden alle Zutaten verrühren dabei beachten dass die Butter geschmolzen sein muss, für die Streusel nachher genau das gleiche, nur eben nicht so lange. Sobald Streusel erkennbar sind mit dem Rühren aufhören. Nehme immer Rührgerät mit Knethaken. Ein Backblech einfetten und den Bodenteil so ausrollen, dass das ganze Blech bedeckt ist. Für die Füllung die Margarine schmelzen dann mit dem Zucker, Grieß, Vanille Zucker, Zitronensaft, den Eigelb der vier Eier und dem Quark verrühren. Die Eiweiß zu Eischnee schlagen und den Eischnee ganz zuletzt unterheben. Die Füllung auf den Boden geben und auf die Füllung den Streuselteig verteilen. Im vorgeheiztem Backofen auf mittlerer Schiene

60 Minuten bei 180°C backen

Mandel Butterkuchen 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Margarine
200 g Zucker

6 Ei(er)

375 g Mehl
1 Pkt. Backpulver

250 g Sahne, dicke saure

Fett, zum Ausfetten
200 g Butter
200 g Zucker

4 Ei Schlagsahne

250 g Mandeln (Blättchen)

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig mit einem Handrührgerät 3-5 min. rühren. Je länger, desto besser. Eine Fettpfanne oder ein Backblech gut ausfetten und den Teig hineingeben, glatt streichen. Bei 225 Grad ca. 20 min. auf mittlerer Schiene ausbacken.

Die Butter mit dem Zucker und der Schlagsahne sowie den Mandeln in einem Topf schmelzen lassen und auf den gebackenen Kuchen sofort geben. Dann nochmals bei 225 Grad ca. 5-10 min. weiterbacken. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Dieser Kuchen ist sehr schnell gebacken, also auch für sehr Eilige oder für Notsituationen sehr gut geeignet. Schmeckt noch warm oder auch noch am nächsten Tag sehr gut.

Brennwert p. P.: 8405

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

07.01.04 moni78

Mandel Butterkuchen 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Margarine

6 Eier

375 g Mehl

1 Pkt. Backpulver

250 g Sahne, dicke saure

Fett, zum Ausfetten

200 g Butter

200 g Zucker

4 Ei Schlagsahne

250 g Mandeln Blättchen

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig mit einem Handrührgerät 3-5 min. rühren. Je länger, desto besser. Eine Fettpfanne oder ein Backblech gut ausfetten und den Teig hineingeben, glatt streichen. Bei 225 Grad ca. 20 min. auf mittlerer Schiene ausbacken.

Die Butter mit dem Zucker und der Schlagsahne sowie den Mandeln in einem Topf schmelzen lassen und auf den gebackenen Kuchen sofort geben. Dann nochmals bei 225 Grad ca. 5-10 min. weiterbacken. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Dieser Kuchen ist sehr schnell gebacken, also auch für sehr Eilige oder für Notsituationen sehr gut geeignet. Schmeckt noch warm oder auch noch am nächsten Tag sehr gut.

7.1.04 Moni78 CK

Norderneyer Butterkuchen M

Zutaten für 4 Portionen

1000 g Mehl

80 g Hefe

1 TI Zucker

500 ml Milch, lauwarm

250 g Butter

250 g Korinthen

½ TI Salz

50 g Butter

250 g Zucker (Hagelzucker)

1 Prise Muskat

½ TI Zimt

Zubereitung

Alle Zutaten (Mehl bis Salz) zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Auf den Teig die zerlassene Butter, Hagelzucker und Gewürze streuen. Auf der mittleren Schiene 40 Minuten bei 200°C backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

08.03.05 Semmerl

Norwegischer Mandel Butterkuchen 6 Ei M

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Margarine oder Butter

250 g Zucker

1 P. Vanillezucker

6 Eier

1 Prise Salz

6 Tropfen Zitronenbacköl
375 g Mehl
1 TI Backpulver

4 Ei Milch

Für den Belag:

30 g Butter
100 g Korinthen
80 g Mandelblättchen
40 g Zucker

Zubereitung:

fett schaumig rühren. Zucker und Vanillezucker in kleinen Mengen zufügen.

Ein Ei nach dem anderen einrühren und so langeiterrühren, bis der Zucker nicht mehr knirscht. Salz und Zitronenbacköl zufügen. Mehl und Backpulver unterrühren.

Danach die Milch zugeben. Den Teig auf einem gefetteten Backblech auseinander streichen.

Butterflöckchen, Korinthen, Mandeln und Zucker darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

Omas Butterkuchen 1 Ei M



Zutaten für 6 Portionen
500 g Mehl
30 g Hefe (oder 1 1/2 P. Trockenhefe)
60 g Zucker

250 ml Milch, lauwarme

1 Ei(er)

1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
100 g Butter, weiche

200 g süße Sahne

125 g Butter
150 g Zucker
1 Tl Zimt
100 g Mandeln, blättrige

Die übrigen Teigzutaten dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Hauchdünn mit Mehl bestäuben und mit Tuch bedeckt aufgehen lassen bis sich sein Volumen verdoppelt hat und seine Oberfläche wollig aussieht. Dann den Teig zusammendrücken, kräftig kneten, auf gefettetem Backblech ausrollen und mit der Sahne bestreichen. Ein letztes Mal ca. 20 Min. aufgehen lassen.

E-Herd auf 200°C vorheizen. Mit Zeige- und Mittelfinger in regelmäßigen Abständen kleine Mulden in den aufgegangenen Teig drücken und die in Flocken geteilte Butter auf dem Teig verteilen. Zucker mit Zimt mischen und etwa 2/3 davon darüber streuen. Kuchen auf Mittelschiene 25-30 Minuten backen. Heiß mit dem restl. Zimtzucker bestreuen und lauwarm servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
07.08.02 VanessaR

Saftiger Birnen Butterkuchen 1 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke
400 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
100 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker
1 Prise Salz

200 ml Milch

175 g Butter
1 Ei (Größe M)
1, 5 kg Birnen
6 7 El Zitronensaft
2 El Aprikosen Konfitüre
75 g Mandelblättchen
50 g weißer Teezucker oder Hagelzucker
evtl. Zitronenmelisse zum Verzieren

Zubereitung

1. Mehl, Hefe, Zucker, Vanille Zucker und Salz gut mischen. Milch erwärmen. 75 g Butter darin schmelzen. Milchmischung und Ei zur Mehlmischung geben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.
2. Teig nochmals gut durchkneten, auf einer mit Backpapier ausgelegten Fettpfanne ausrollen und ca. 30 Minuten gehen lassen.
3. Birnen waschen, schälen, halbieren, entkernen und mit Zitronensaft beträufeln. Aprikosen Konfitüre durch ein feines Sieb streichen. Birnen gleichmäßig in den Hefeteig drücken: . Mit Aprikosen-Konfitüre bestreichen. Übrige Butter in Flöckchen darauf geben und mit Mandelblättchen und Teezucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen, in Stücke schneiden und evtl. mit Zitronenmelisse verziert servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden
Mini Nr. 7/03

Saftiger Butterkuchen 1 Ei M



Zutaten für 16 Portionen

¼ Liter Buttermilch

1 Würfel Hefe

75 g Butter oder Margarine

500 g Mehl,

1 Prise Salz

100 g Zucker

1 Ei(er)

Für den Belag:

125 g Butter

1 Becher Schmand

125 g Zucker

150 g Mandeln, gehobelte

Für den Teig Buttermilch leicht erwärmen. Hefe darin auflösen. Fett schmelzen. Mehl, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben. Hefemilch ins Mehlgemisch rühren. Fett und Ei zufügen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig durcharbeiten. Zugedeckt ca. 20 min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig mit angefeuchteten Händen gleichmäßig auf einem gefetteten Blech verteilen. Nochmals ca. 20 min gehen lassen.

Für den Belag Butter schmelzen. Mit Schmand und Zucker verrühren. Mit den Fingern dicht an dicht kleine Vertiefungen in den Teig drücken.

Schmandguss darin verteilen. Mit Mandelblättchen bestreuen.

Kuchen im vorgeheizten Backofen (E.-Herd: 200°C/ Gasherd: Stufe 3) 20-25 min Backen.

Bemerkung: anstelle von 75 g Butter nehme ich 5 El Öl, 100 g gehobelte Mandeln reichen auch.

Brennwert p. P.: 230

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

25.04.04 binerine

Saftiger Butterkuchen 1 Ei M

Menge: 1 Kuchen

1/4 Buttermilch

1 Würfel frische Hefe

75 g Butter

500 g Mehl

100 g Zucker

abgeriebene Schale von 1 Zitrone

1 Prise/n Salz

1 Ei

Für den Belag:

125 g Butter

1 Becher 250 g Schmand

125 g Zucker

150 g Mandelblättchen

Für den Teig Buttermilch leicht erwärmen. Hefe darin auflösen. Fett schmelzen. Mehl, Zucker, abgeriebene Zitronenschale und Salz in eine

Rührschüssel geben. Hefemilch ins Mehlgemisch rühren. Fett und Ei zufügen.

Mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig durcharbeiten. 20 Minuten gehen lassen.

Teig auf einem gefetteten Blech verteilen. Nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. Für den Belag die Butter schmelzen. Mit Schmand und Zucker verrühren. Mit den Fingern dicht an dicht kleine Vertiefungen in den Teig drücken. Schmandguß darin verteilen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 20- 25 Minuten backen.

Schneller Butterkuchen 1 Ei M



Zutaten für 1 Portionen

250 g Quark

1 Ei(er)

8 El Öl

8 El Milch

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

100 g Zucker

400 g Mehl

1.5 Pck. Backpulver

Für den Belag:

250 g Butter

250 g Zucker

250 g Mehl

Mehl mit Backpulver mischen und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten und anschließend ausrollen.

Den Teig auf ein gefettetes Beckblech legen. Aus Butter, Zucker und Mehl den Streuselteig herstellen und auf dem Teig verteilen.

Bei 180°C ca. 25-30 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
03.07.05 Bezwinger

Schneller Butterkuchen 3 Ei M



Zutaten für 8 Portionen
Für den Teig:

1 Becher Sahne, (250 g)

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

3 Ei(er)

1 Pkt. Backpulver
etwas Salz

Für den Belag:

125 g Butter

1 Becher Zucker

3 Ei Milch

Mandeln, gehobelt
Kokosraspel

Den Becher Sahne in eine Schüssel geben. Becher auswaschen und für alle weiteren Becherzutaten als Maßeinheit verwenden. Restliche Zutaten ebenfalls in die Schüssel geben und alles gut miteinander verrühren und auf ein gefettetes Backblech streichen. Bei 200° C etwa 10 Minuten goldgelb backen.

Für den Belag die Butter, den Zucker und die Milch zu einer Buttermasse verrühren und auf den vorgebackenen Blechkuchen verteilen, auf einer

Hälfte des Kuchens die Mandeln, auf der anderen Hälfte die Kokosflocken darauf streuen und nochmals 10 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

07.05.02 Manu

29.01.05 Kathy36

Schneller Butterkuchen 4 Ei M

Als Maßeinheit gilt ein Sahnebecher (250 ml)

Zutaten für 1 Portionen

1 Becher Sahne

2 Becher Zucker

2 Pck. Vanille Zucker

4 Ei(er)

2 Becher Mehl

1 Pck. Backpulver

1 Prise Salz

125 g Butter

4 Ei Milch

200 g Mandeln, gehackte (oder gestiftete)

Zubereitung

Zuerst die Sahne, 1 Becher Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker und die Eier in eine Schüssel geben und alles gut verrühren. Dann das Mehl, das Backpulver und das Salz mit einem Schneebesen mischen und unter die Eier-Sahne-Mischung rühren. Den Teig auf einem gefetteten (oder mit Backpapier ausgelegtem) Blech verteilen und glatt streichen. Das Blech in die mittlere Schiene des Backofens schieben und bei 200°C (Ober-/Unterhitze) ca. 10 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Butter mit 1 Becher Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker, der Milch und den Mandeln in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze auf dem Herd schmelzen lassen. Dabei das Ganze ab und zu umrühren, damit sich alles gut vermischt.

Zuletzt den Belag auf den vorgebackenen Teig geben und den Kuchen auf der zweiten Schiene von oben in ca. 20 Minuten fertig backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

04.07.05 Chrissi09

Sonntags Butterkuchen 4 Ei M



Zutaten für 1 Portionen

375 g Mehl

1 Pck. Hefe (Trockenbackhefe)

100 ml Milch

150 g Butter

75 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

1 Prise Salz

Zitrone(n) - Schale, abgeriebene

4 Ei(er)

Für den Belag:

150 g Butter, in Flöckchen

125 g Mandeln (Blättchen)

125 g Zucker

2 Pck. Vanille Zucker

250 g Sahne

Mehl und Backhefe in einer Schüssel mischen. Milch leicht erwärmen (ca. 35 Grad). Die Butter in der erwärmten Milch schmelzen. Zucker, Vanille Zucker, Salz und Zitronenschale unter das Mehlmischen. Milch-Butter-Gemisch zugießen und mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann die Eier nach und nach unterkneten. Den nun dickflüssigen!!! Teig mit einem Geschirrtuch zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Ein Backblech oder eine quadratische Backform einfetten, den Hefeteig gleichmäßig darauf streichen und weitere 15-20 Min. gehen lassen. Nun mit zwei bemehlten Fingern in gleichmäßigen Abständen Vertiefungen in den Teig bis auf den Boden des Bleches drücken. Butterflöckchen in die Vertiefungen geben, mit Mandelblättchen gleichmäßig bestreuen. Zucker und Vanille Zucker mischen und darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen

bei 190 Grad ca. 15-20 Min. backen. Danach sofort die Sahne darüber gießen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

09.12.05 JaSi

Stachelbeer Butterkuchen 1 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

¼ Liter Milch

1 Würfel Hefe

500 g Mehl

225 g Zucker

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei(er)

6 El Öl

2 Gläser Stachelbeeren, á 720 ml

100 g Butter

75 g Mandeln (Blättchen)

Fett, für die Pfanne

Mehl, für die Arbeitsfläche

Zubereitung

Milch erwärmen. Hefe hineinbröckeln und unter Rühren darin auflösen. Mehl, 150 g Zucker. Salz und Vanille Zucker mischen. Ei, Öl und Hefemilch zufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Stachelbeeren abtropfen lassen. Eine Fettpfanne (ca. 37 x 32 cm) mit Fett austreichen. Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und in Größe der Fettpfanne ausrollen. Auf die Fettpfanne geben und weitere ca. 15 Minuten gehen lassen.

Mulden in die Teigoberfläche drücken und Butter in Flöckchen hineingeben. Stachelbeeren auf dem Teig verteilen. Mit restlichem Zucker und Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gasherd: Stufe 3) 20-25 Minuten backen. Dazu ist Schlagsahne ganz lecker.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

26.03.03 belladonna01

Tante Evas Butterkuchen 4 Ei M

Maßeinheit: 1 Becher = 250 g

Teig:

1 Becher Sahne

1 Becher Zucker

1 Pk Vanillezucker

4 Eier

2 Becher Mehl

1 Pk Backpulver

1 Prise Salz

abger Schale 1/2 Zitrone

Fett und Mehl für das Blech

Guss:

125 g Butter

1 Becher Zucker

1 Pk Vanillezucker

4 Ei Milch

200 g Mandeln halb gestiftelt, halb Blättchen

Sahne in eine Schüssel gießen. Butter, Vanillezucker und Eier zugeben. Gut verrühren, dann Mehl, Backpulver, Salz und Zitronenschale unterrühren. Teig auf ein gefettetes Blech streichen und backen.

10 Min bei 200 Grad

Inzwischen Guss zubereiten und Kuchen aus dem Ofen nehmen. Guss gleichmäßig Darüber streichen und den Kuchen auf der zweiten Schiene nochmals 10 Min backen.

Vollkorn Apfel Butterkuchen 2 Ei M

Teig:

500 g feines Weizenvollkornmehl

250 ml warmes Wasser

2 Eier

100 g geschmolzene Butter
1 Würfel Hefe
1 TI Honig
1 Msp. Meersalz

Belag:

1 TI Weizenvollkornmehl

200 ml Sahne

200 g Mandelblättchen
50 g Honig
1 kg säuerliche Äpfel
abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone
Saft von einer Zitrone

Die Hefe mit dem Honig im Wasser auflösen. Das Mehl dazugeben, gut durchkneten und zum Gehen lassen 30 Minuten an einen warmen Ort stellen. Butter und Eier verrühren. Beides mit dem Salz unter den Teig mischen und gut kneten. Nochmals zum Gehen lassen warm stellen. Schale und Kerngehäuse der Äpfel entfernen. In Spalten schneiden und Zitronensaft darüber tropfen. Die Sahne und den Honig unter ständigem Rühren aufkochen. Die geriebene Zitronenschale, die Mandeln und das Mehl unterrühren. Das Backblech einfetten. Den Teig darauf ausrollen und die Ränder ein wenig erhöhen. Mit den Apfelscheiben in Reihen belegen. Die Mandelmasse darauf verstreichen. Im auf 200°C vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen.

Westerwälder Butterkuchen 4 Ei M

ich habe ein Rezept Westerwälder Butterkuchen, es ist zwar kein Hefeteig, aber der Kuchen ist sehr lecker und ganz schnell zubereitet.

1 Becher Sahne,

1 Becher Zucker evtl. etwas weniger,
1 Päckchen Vanille Zucker und
4 Eier in eine Schüssel geben und gut verrühren.

2 Becher Mehl,

1 Päckchen Backpulver,
eine Prise Salz und

etwas Zitronenschale hinzufügen und gut unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Blech streichen und 10 min bei 200 °C mittlere Schiene backen.

Für den Guss

125 g geschmolzene Butter mit
1 Becher Zucker,
1 Päckchen Vanille Zucker,
4 EL Milch und

200 g gehobelte Mandeln vermischen und nach den 10 min. Backzeit vorsichtig auf den vorgebackenen Kuchen streichen. Nochmals 10 min. backen. Fertig Guten Appetit!
Ciao Stöpsel

P.S.: Du kannst den Kuchen auch variieren. Backe den Teig wie oben beschrieben. Gib Kirschen, mit Vanillepudding gebunden, auf den kalten Kuchen. Nach dem Abkühlen noch eine Schicht steifgeschlagene Sahne darüber und Du hast einen neuen Kuchen. Schmeckt auch lecker. Das kannst Du mit vielen verschiedenen Früchten machen sie müssen nur etwas säuerlicher sein

Westfälischer Butterkuchen 1 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
500 g Mehl (Weizenmehl)
1 Pkt. Hefe (Trockenhefe)

125 ml Milch

1 Becher Sahne

80 g Zucker
100 g Butter
½ TI Salz
½ Zitrone(n) - Schale, abgeriebene

1 Ei(er)

½ TI Ingwer
¼ TI Muskat

Für den Belag:

80 g Butter
100 g Zucker
½ TI Zimt
1 Pkt. Vanillezucker
100 g Mandeln, (Blättchen)

1 Becher saure Sahne

Zubereitung

Mehl, Hefe, Zucker und Gewürze vermischen. Milch, Sahne, Ei und weiche Butter zufügen und einen geschmeidigen Teig daraus bereiten. Den Teig an einem warmen Ort 30 Minuten zugedeckt gehen lassen. Anschließend

auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Mit einer Gabel den Teig mehrmals einstechen.

Belag: Die Butter zerlassen, den Teig damit bestreichen.
Mit einer Mischung aus Zucker, Zimt, Vanillezucker und Mandeln bestreuen.

Abschließend mit der sauren Sahne begießen.

Der Kuchen wird bei 180-200° ca. 25 Minuten gebacken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

09.08.05 Schmausimasi

Zuckerkuchen

Genfer Zuckerkuchen 8 Ei

Spezialität aus der Schweiz

Zutaten:

8 Eier

150 g Zucker

abger. Schale einer unbeh. Zitrone

100 g Margarine

180 g Mehl

Fett für das Backblech

6 El. brauner Zucker

1 Pck. Vanillezucker

50 g gem. Mandeln

Zubereitung:

Eier in einem Topf bei schwacher Hitze mit dem Handrührgerät 15 Minuten dickcremig schlagen, nach und nach Zucker und Zitronenschale zufügen.

Topf vom Herd nehmen

und 10 Min. weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Margarine

schmelzen und abkühlen lassen. Abwechselnd Mehl und Fett unter die Ei-
ercreme rühren. Backblech einfetten und den Teig daraufstreichen. Brau-
ner Zucker mit Vanillezucker und Mandeln vermischen und auf den Teig
streuen.

Im vorg. Ofen bei 175 Grad 20 Minuten backen.

Geriebener Teig Zuckerkuchen

300 g Mehl,
150 g kalte Butter,
3 bis 4 EL kaltes Wasser,
1 Prise Salz

Mehl in eine Schüssel sieben,
kalte Butter in kleinen Stückchen dazugeben.

Beides mit den Händen leicht reiben bis die Masse gleichmäßig krümelig ist. In die Mitte eine Vertiefung machen. Kaltes Wasser und Salz hineingeben. Mit einem Kochlöffel vermengen. Rasch kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. 30 Minuten kalt stellen. Ein rechteckiges Kuchenblech mit Backpapier belegen. Den Teig in der entsprechenden Form auswallen, am Rand 2 cm hochziehen, einstechen.

150 g Butter,
2 TL Zimt,
125 g Zucker

Butter sahnig rühren und auf den Teig streichen.

Zimt und Zucker mischen und auf den Teigboden streuen. In dem auf 200°C vorgeheizten Backofen ca. 30 Min backen.

Großer Hans 10 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Kuchen (0,5 Blech Zuckerkuchen), 2-3 Tage alt

10 Ei(er)

200 g Zucker

250 ml Milch

2 Zitrone(n), Schale und Saft

Fett für die Form

Zubereitung

Einen Puddingtopf gut fetten. Den 2-3 Tage alten Zuckerkuchen (Hefeteig) in kleine Würfel schneiden. Die Eier schaumig schlagen, den Zucker unterrühren.

Die Milch, den Saft und die geriebene Schale der Zitronen dazugeben, verrühren. Den gewürfelten Zuckerkuchen mit der Ei-Milch-Masse kurz vermengen und in einen Puddingtopf (geschlossener Behälter) geben.

Ist der Kuchen nicht ganz mit der Flüssigkeit bedeckt, mit Milch aufgießen. 2 Stunden im Wasserbad kochen. Der Puddingtopf muss zu 3/4 im Wasser sein.

Nach dem Kochen den Großen Hans auf eine Platte stürzen. Warm essen, am besten mit Erdbeersauce. Gut zu Weihnachten, als Dessert.
Tipp: Übrig gebliebenen Großen Hans in Scheiben schneiden und in der Pfanne anbraten.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
30.01.06 Mausepups

Mistelacher Zuckerkuchen M

375 g Mehl
40 g Butter
20 g Hefe
1/2 TL Salz

200 g lauwarme Milch

100 g Würfelzucker
80 g Zucker

250 g Creme Double

Aus den oberen Zutaten einen Hefeteig bereiten und 30 - 40 min. gehen lassen . Eine Tarteform leicht fetten und den Teig darin verteilen . Am Boden und Rand andrücken , mit einem feuchten Tuch abdecken und nochmals 10 - 15 min. gehen lassen .

Danach den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen .

Mit den Fingern Vertiefungen hinein drücken und Würfelzucker in den Vertiefungen legen . Creme Double glattrühren , über den Kuchen gießen und mit Zucker bestreuen . den Kuchen im vorgeheizten Backofen backen , bis die Kruste goldbraun ist .

Backzeit : 25 bis 30 min. bei 200 Grad

Zucker Kuchen 1 Ei M

750 g Mehl
1 Pr. Salz
1 P Vanillezucker
125g Zucker
1 Würfel Hefe

400 ml Milch

1 Ei

4 Ei Öl
75g Butter

350 g Crème fraîche

200 g Würfelzucker

Mehl, Salz, Vanillezucker und 50 g Zucker mischen. Hefe in lauwarme Milch bröseln ich habe zuerst nur ca. 350 ml Milch genommen Unter Rühren auflösen. Ei, Öl, Fett und Hefemilch in das Mehl geben ich habe das Ei und das Fett in die Hefemilch gerührt, verkneten. Bei Bedarf den Rest der Milch zugeben, war bei mir nicht nötig Ca. 40 Min. gehen lassen. Durchkneten, auf gefetteter Fettpfanne ausrollen ich drücke den Teig lieber in die Form. 15 Min. gehen lassen. Crème fraîche und Rest Zucker verrühren. Teig einstechen. Mit den Fingern Vertiefungen hineindrücken, Würfelzucker darin verteilen ich habe die Stückchen halbiert, Crème fraîche darauf streichen. Bei 200°C 25-30 Min. backen. Meine Backzeit: 175°C Umluft und 25 Min. 5 Min. im abgeschalteten Backofen Hefeteig, den ich nicht ausrolle z.B. für Haselnussrolle, lasse ich ruhig ein bisschen feuchter Guten Appetit Helga

Zucker Kuchen 1 Ei M

3/8 l Milch erwärmen und mit
2 Tüten Trockenhefe,
2 Esslöffeln weicher Butter,
2 Esslöffeln Zucker,
1 Prise Salz und
1 Ei verrühren.
Diese Masse in
560 g Mehl einrühren.

Es entsteht ein Teig, der sehr klebrig ist und die Konsistenz wie Honig oder Sirup hat. Alles auf ein gefettetes Backblech geben. Nun ist es meist sehr schwierig, den äußerst klebrigen Teig gut auf dem Blech zu verteilen. Ich mache es so: die Hand nass machen und mit der nassen Hand den Teig verteilen, immer wieder die Hand neu nass machen, so klebt der Teig nicht an der Hand. Nun den Teig auf dem Blech gehen lassen, das kann bis zu zwei Stunden dauern, je nach dem, wie warm der Teig und wie warm die Küche ist. Nach dem Gehen mit der Fingerspitze auf dem gesamten Blech in ca. 4 - 5 cm Abstand tiefe Dellen in den Teig drücken. In jede Delle ein haselnussgroßes Stück Butter geben, dann alles dick mit Zucker bestreuen. Im Backofen bei 220° rasch ausbacken. Meist ist der Kuchen nach ca 15 Minuten fertig gebacken. Wer möchte kann zwischendurch beim Backen den Kuchen kurz herausnehmen und noch ein Becher Sahne auf dem Kuchen verteilen er hat ja auch sonst "keine" Kalorien.

Noch lauwarm schmeckt er am besten. Aber auch eingefroren und in der Mikrowelle wieder aufgetaut schmeckt er wie frisch gebacken.
wildehilde

Zucker Kuchen 2 Ei M



Zutaten:

200 g Mehl
100 g Zucker

200 g saure Sahne
1 Päckchen Backpulver

2 Eier

Semmelbrösel fürs Blech.

Alle Zutaten in einer großen Schüssel mit einem Kochlöffel verrühren. Ein Backblech einfetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Den flüssigen Teig auf das Backblech streichen und bei **180 Grad acht Minuten goldgelb backen**.

Zutaten für den Belag:

Butter
Zucker.

Nach der Backzeit den Ofen öffnen, das Blech nicht ganz herausnehmen und Butterflöckchen und Zucker nach Geschmack auf dem Teig verteilen und noch mal acht Minuten backen.

Koch: Annelies Seidel aus Neustrelitz

Bild

Zucker Kuchen 2 Ei M

Zutaten:

2 Eier
2 Tassen Zucker

2 Tassen Buttermilch

4 Tassen Mehl
1 Päck. Backpulver

Belag:

2 Tassen Kokosraspeln
1/2 Tasse Zucker
200 g Butter

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren, alle anderen Zutaten nach und nach dazugeben. Rührteig sehr flüssig! auf ein Blech gießen. Darüber die erste Tasse Kokosraspeln streuen. Die zweite Tasse Kokosraspeln mit 1/2 Tasse Zucker vermischen und über die erste Tasse Kokosraspeln verteilen. Im vorgewärmten Ofen **15-20 Minuten backen**.

200 g Butter zerlaufen lassen und löffelweise über den heißen Kuchen geben.

Zuckerkuchen 1 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
1.5 Tasse/n Zucker

1 Tasse Buttermilch oder Milch

½ Pck. Backpulver

2 Tasse/n Mehl

1 Tasse Kokosraspel, alternativ gemahlene Nüsse oder Mandeln

1 Ei(er)

Zubereitung

Zucker, Flüssigkeit und Ei mit Mixer rühren.

Mehl und Backpulver sieben und unterheben.

Die Masse ins gefettete und mit Semmelbrösel ausgestiebte Blech hineingeben und die Kokosraspel oben darüber streuen.

Bei 180C° Umluft ca. 15 - 20 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

02.01.06 zarterPfirsich

Zuckerkuchen 1 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

375 g Mehl

40 g Hefe

1/8 Liter Milch

1 Ei(er)

75 g Zucker

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

75 g Butter

½ Stück Butter

150 g Zucker

Zubereitung

Aus Mehl, Hefe, Milch, Ei, Zucker, Salz, Vanillezucker und 75 g Butter einen Hefeteig herstellen. Den Teig 30 Minuten gehen lassen den Teig nochmals kneten. Auf einem Backblech ausrollen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. 150 g Zucker auf den Boden verteilen und die halbe Butter in Flocken drauf verteilen. Backofen auf 250°C vorheizen und backen bis der Kuchen goldbraun ist.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

03.12.05 terpe

Zuckerkuchen 1 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

500 g Mehl

60 g Butter

1 Würfel Hefe

¼ Liter Milch

100 g Zucker

1 Ei(er)

1 Zitrone(n), abgeriebene Schale

1 handvoll Rosinen, (oder mehr...=)

Butter

Zimt

Zucker

Zubereitung

Milch handwarm erwärmen. Mehl sieben, Delle reindrücken.
Zerbröckelte Hefe mit 1 TI Zucker, etwas Milch, 1 Ei Mehl zu Brei rühren,
in die Vertiefung geben.
Mehl drüber, ca. 10 Minuten stehen lassen bis Risse im Mehl.
In restliche warme Milch Butter, Zucker, Zitronenschale, Ei rühren.
Vorteig mit gesamtem Mehl vermischen, Rosinen dazu, Milchmischung da-
zu. Gut schlagen, bis sich nahezu vom Boden löst. Mit Mehl bestäuben las-
sen und gehen lassen, bis nahezu verdoppelt.
Auf gefettetem Blech ausrollen, nochmals kurz gehen lassen. Löcher rein-
drücken, Butterflöckchen und Zimtzucker drüber.
175°C, 20-30 min.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
11.08.04 Mausejulchen

Zuckerkuchen 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

500 g Mehl
30 g Hefe
80 g Zucker
100 g Zucker, braun

300 ml Milch, warme

80 g Margarine
2 Pck. Vanillezucker
Zimt

2 Ei(er)

150 g Butter

2 Ei Kaffeesahne

Salz
1 TI Zucker (Zitronenzucker)
Fett, für das Blech
150 g Zucker

Zubereitung

Als erstes ein Backblech ausfetten.
Das Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine tiefe Mulde bilden, die
Hefe hineinbröckeln, mit 1 TI Zucker, 5 TI Milch und etwas Mehl in der
Mulde verrühren. Diesen Vorteig ca. 15 Minuten gehen lassen.

Margarine, Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, Zitronenzucker, etwas Zimt, 2-3 Eier, 1 Prise Salz und die restliche warme Milch dazugeben. Alles miteinander verkneten, bis der Teig blasig wird und sich vom Schüsselrand löst. Ca. 30 Minuten gehen lassen (am Besten bei ca. 50 Grad im Backofen - Zugluft vermeiden!), dann auf dem gefetteten Backblech ausrollen. Den Teig mit einer Gabel überall leicht einstechen und eindrücken.

Die Butter in Flöckchen auf dem Teig verteilen. 250 g weißen und braunen Zucker, das 2. Pck. Vanillezucker, Zitronenzucker, etwas Zimt und 2 Ei Kaffeesahne mischen und über dem Kuchen verteilen. Wieder ca. 20 Minuten gehen lassen, bis er wieder doppelt so groß ist.

Bei 200 Grad (Gasherd: Stufe 3) ca. 20 bis 30 Minuten backen.

Wenn der Zuckerkuchen schön glänzen soll, kann man ihn für die letzten 2 bis 3 Minuten auf die oberste Schiene stellen.

Nach dem Backen sollte man den Kuchen sofort aus dem Backofen nehmen, sonst wird er hart.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

25.10.04 Sonne70

Zuckerkuchen 2 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

2 Ei(er)

2 Tasse/n Zucker

2 Tasse/n Buttermilch

4 Tasse/n Mehl

1 Pck. Backpulver

2 Tasse/n Kokosraspel

½ Tasse/n Zucker

200 g Butter

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig rühren, alle anderen Zutaten nach und nach dazugeben. Rührteig (sehr flüssig!) auf ein Blech gießen. Darüber die erste Tasse Kokosraspeln streuen. Die zweite Tasse Kokosraspeln mit 1/2 Tasse Zucker vermischen und über die erste Tasse Kokosraspeln verteilen. Im vorgewärmten Ofen 15-20 Minuten backen.

200g Butter zerlaufen lassen und löffelweise über den heißen Kuchen geben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

12.06.02 Sugarheart

Zuckerkuchen 2 Ei M

Zutaten

200 g Mehl

100 g Zucker

200 g saure Sahne (1 Becher)

1 Päckchen Backpulver,

2 Eier

Alle Zutaten werden in einer großen Schüssel mit einem Kochlöffel sorgsam verrührt. Ein Backblech einfetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Den flüssigen Teig auf das Backblech gießen oder streichen und bei 180 Grad (Umluft) ca. 8 Minuten goldgelb backen. Danach den Ofen öffnen (Blech nicht ganz rausnehmen) und Butterflöckchen und Zucker (je nach Geschmack) auf Teig verteilen und noch einmal 8 Minuten backen.

Zuckerkuchen 3 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

250 g Zucker

3 Ei(er)

300 g Mehl

200 ml süße Sahne

200 g saure Sahne

1 Pck. Backpulver

Für den Belag:

125 g Butter

300 g Zucker

3 Ei Kondensmilch

200 g Mandeln, gehackt

Zubereitung

Alle Zutaten außer die für den Belag mischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Bei ca. 175 Grad 15 - 20 Minuten backen.

Die Butter für den Belag schmelzen und mit den restlichen Zutaten vermischen und alles auf den Boden streichen. Danach noch 10 Minuten den Kuchen fertig backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

26.04.03 sanfteloewin

Zuckerkuchen 3 Ei M

Grundrezept für Knetteig

500 g Mehl,
1P. Backpulver,
175 g Margarine,
125 g Zucker,
Vanillinzucker,

2-3 Eier

2-3 El. Milch

Aus diesen Zutaten einen Knetteig bereiten.

125 g Butter,
50 g Zucker,
1/2 Teel. Zimt

In die Teigplatte kleine Vertiefungen drücken, die Butter hineinsetzen und den mit dem Zimt vermischten Zucker darüberstreuen. Bei starker Mittelhitze etwa 25 min. backen.

Zuckerkuchen 3 Ei M

Aus

1 Becher Sahne (250 g)

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

3 Eier

1 P Backpulver

einen Rührteig bereiten.

Auf einem gefetteten Backblech verteilen.
Auf den Teig gehobelte Mandeln, Butterflocken und Zucker verteilen.

Bei 180°C ca 15 Min. backen.

Zuckerkuchen 3 Ei M

Man nehme:

1/4 l Schmand (bei Bedarf auch mehr)

3 Eier

250 g Mehl

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

Alles verrühren auf einem Backblech verteilen und bei 180 °C etwa 10 Minuten backen.

125 g flüssige Butter mit 250 g Zucker und 2 EL Kaffeesahne mischen und über den vorgebackenen Boden geben und nochmals 10 - 15 Minuten bei 180 °C backen.

Zuckerkuchen M

Quark - Ölteig

Zutaten für 1 Portionen

200 g Quark

75 g Zucker

6 Ei Milch

6 Ei Öl

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

Zucker, zum Bestreuen

1 Becher Schmand

Butter

Zubereitung

Den Teig aus Quark, Zucker, Milch, Öl, Mehl und Backpulver herstellen (kneten). Auf einem Backblech verteilen. Dick mit Zucker bestreuen. Auf dem Teig Butterflöckchen verteilen. 15 Minuten bei 200 Grad auf der 2. Schiene von oben backen.

Nach dem Backen den Schmand auf dem heißen Kuchen verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

30.03.06 bummi72

Zuckerkuchen M



Zutaten für 16 Portionen

½ Würfel Hefe

1 TI Zucker

¼ Liter Milch, lauwarme

60 g Margarine

500 g Mehl

80 g Zucker

1 Prise Salz

Für den Belag:

200 g Butter

150 g Haselnüsse, Blättchen

150 g Zucker

1 TI Zimt

Für den Vorteig zerbröckelte Hefe und Zucker in der Milch auflösen. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Margarine zerlassen. Mit Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und den Vorteig hinzufügen. Mit der Küchenmaschine oder den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Nochmals kneten und auf einem Backblech ausrollen.

In den Teig mit Zeige- und Mittelfinger Vertiefungen bis zum Blechboden drücken.

Für den Belag die Butter in Flöckchen in die Vertiefungen verteilen. Die Haselnussblättchen darüber streuen. Zucker und Zimt mischen, in ein feines Sieb geben und gleichmäßig auf dem Zuckerkuchen verteilen. Im vor-

geheizten Backofen bei 200° (Gas: Stufe 3) in 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

04.04.05 Schneeglocke

Zuckerkuchen M

Zutaten:

500 g Weizenmehl,

1 P. Trockenhefe,

75 g Zucker,

1 P. Vanillezucker,

Salz,

75 g zerlassene Butter,

150 g Zucker,

1 Becher saure Sahne (150 g)

Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Hefe sorgfältig vermischen. Dann den Zucker, den Vanillezucker, das Salz, Butter, die Eier und die Milch hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist. Dann nochmals durchkneten. Anschließend den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Für den Belag die Butter in Flöckchen gleichmäßig auf den Teig setzen, den Zucker darüber streuen und nochmals gehen lassen, bis er wieder doppelt so groß geworden ist. Dann erst bei 200°C-225°C, 20 Min. backen. Nach etwa 15 Min. Backzeit das Gebäck mit der sauren Sahne bestreichen und dann noch die restlichen 5 Min. backen lassen.

Zuckerkuchen mit Aprikosenkompott 1 Ei M

Blechkuchen

Zutaten für 1 Portionen

750 g Mehl

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

125 g Zucker

400 ml Milch

1 Würfel Hefe, frisch

1 Ei(er)

4 Ei Öl
75 g Butter, weich

350 g Crème fraiche
200 g Zucker (Würfelsucker)
1 gr. Dose/n Aprikose(n)
3 Ei Zitronensaft
25 g Speisestärke
200 ml Wasser

Zubereitung

Mehl mit Salz, Vanillezucker und 50 g Zucker mischen. Milch lauwarm erhitzen, Hefe hineinbröseln und unter Rühren darin auflösen. Ei mit Öl, Fett und Hefemilch zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.

Teig erneut mit bemehlten Händen gut durchkneten. Auf einer gefetteten Fettpfanne ausrollen und zugedeckt nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.

Inzwischen Crème fraiche und 75 g Zucker verrühren. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit den Fingern Vertiefungen in den Kuchen drücken und den Würfelsucker darin verteilen. Creme fraiche gleichmäßig darauf streichen.

Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 25-30 Minuten backen.

Inzwischen Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Aprikosensaft mit Zitronensaft und 200 ml Wasser mischen. 6 Ei abnehmen und mit der Stärke verrühren.

Restlichen Saft aufkochen, angerührte Stärke einrühren und nochmals aufkochen lassen. Von der Herdplatte nehmen und die Aprikosen vorsichtig unterheben. Kompott abkühlen lassen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Aprikosenkompott zum Kuchen reichen.

Dazu schmeckt geschlagene Sahne.

Brennwert p. P.: 350

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.01.06 Krikri

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis ,
erst Inhaltsverzeichnis, dann Index,
mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.
Dann speichern, O K.

Mittwoch, 26. April 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hans