

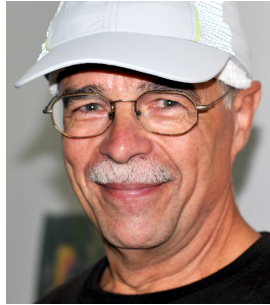
# BUTTERKUCHEN

## Zubereitung

Hefeteig bereiten, gehen lassen, auf einem Backblech ausrollen. Nochmals gehen lassen. Mit dem Finger Dellen in den Teig drücken, Butterflöckchen in die Dellen legen, Mandeln, Zucker, Puderzucker gleichmäßig verteilen.

Nach Beendigung der Backzeit gleich einen Becher Schlagsahne auf dem Blech verteilen.

Guten Appetit!



## Zutaten für 1 Blech

450g Mehl 405  
½ Hefe  
1 Ei  
50 g Öl (Butter)  
1 Prise Salz  
50 g Zucker  
250 ml Milch, lauwarm  
Fett für das Backblech

## Belag

1 Tüte Mandelblättchen, gehackt  
50 g Puderzucker  
50 g Zucker  
100 g Butter, in Flöckchen  
200 ml Sahne

Backzeit: Backofen auf 180° vorheizen, dann ca. 20 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.