



Bio-Butterkuchen

Grundrezeptur:

Bio-Butterhefeteig
Blechgröße 60/40



Teigeinlage:

1.400 g Bio-Butterhefeteig

Gebäckauflage:

400 g Bio-Butter, glatt gerührt
200 g Bio-Mandeln gehobelte
200 g Bio-Zucker

800 g Gebäckauflage

Verfahrensweise:

1.400 g Bio-Butterhefeteig werden nach einer Teigruhe von 15 Minuten auf 60 cm x 40 cm ausgerollt, auf ein Kuchenblech gelegt und gerädelt. Nach ca. 15 Minuten Teigruhe werden kleine Vertiefungen in gleichem Abstand in die Teigoberfläche gedrückt. In die Vertiefung wird die weiche Butter mit dem Spritzbeutel verteilt. Dann werden die gehobelten Mandeln darüber gestreut. Zuletzt wird der Zucker auf dem ganzen Kuchen verteilt.

Backen:

Endgare: Im Gärschrank 30 - 40 Minuten
Ofengare: Bei voller Gare einschieben
Ofentemperatur: 220-210°C, ohne Dampf und geschlossenem Zug backen
Backzeit: ca. 20 Minuten