

Butterkuchen mit Apfel und Mandeln

etwa 8 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Hefeteig:

500 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Sauerteigpulver mit Hefe
2.2 dl Milch (220 ml)
60 g Zucker
2 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
½ TL Salz
½ TL Zimt
100 g Butter, weich
1 Ei

Belag:

2 Äpfel
100 g Butter, kalt
50 g Zucker
200 g Mandelblättchen
1 dl Rahm (100 ml)

1 Vorbereiten:

Backform 30 x 20 cm bereitstellen.

2 Hefeteig:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und für 8 Minuten kneten. Anschliessend zugedeckt 2 Stunden gehen lassen.

3 Belag:

Backofen vorheizen und Backform einfetten.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausschneiden. In 1 cm grosse Würfel schneiden.

Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die doppelte Fläche der Backform auswallen. Äpfel auf der Hälfte verteilen und anschliessend den Teig einklappen. Den Teig in die Form geben.

Kalte Butter würfeln und in den Teig drücken. Zucker darüber streuen und die Mandelblättchen gleichmässig verteilen.



Dr. Oetker AG/SA

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 35 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 35 Minuten

Herausnehmen, den Rahm darüber giessen und auskühlen lassen.

