

# BROTGENUSS Butterkuchen



## ZUTATEN (Menge für 1 Blech)

### Für den Teig:

<b>350 g</b>	<b>KOMEKO BROTGENUSS</b>
150 g	Kartoffelstärke / Mehl
125 g	Zucker
6 g	Salz
14 g	Trockenhefe
80 g	Butter
2 Stk.	Eier (Gr. M)
200 g	Milch
	Vanille / Zitrone

### Für den Belag:

100 g	Butter
50 g	Marzipan
150 g	gehobelte Mandeln
	Zucker zum Bestreuen
50 g	Sahne



## ZUBEREITUNG

### Für den Teig:

1. **350 g KOMEKO BROTGENUSS**, 150 g Kartoffelstärke, 125 g Zucker, 6 g Salz und 14 g Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Zitrone und Vanille je nach Geschmack zugeben.
2. 200 g Milch, die Eier und 80 g Butter hinzugeben und drei bis 4 min Minuten bei niedriger Geschwindigkeit mit einem Handmixer (Knethaken) verkneten.
3. Der Teig sollte etwa 28°C haben.
4. Den Teig 30 min zugedeckt stehen lassen.

### Für den Belag:

5. 100 g Butter und 50 g Marzipan mit dem Mixer aufschlagen. Für die Verarbeitung mit dem Spritzbeutel stehen lassen (Variante 1), sonst eine Platte formen und kühl stellen (Variante 2).
6. Den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben. Zugedeckt 15 min. stehen lassen.
7. **Variante 1:** Mit dem Spritzbeutel mit Tülle die Buttermasse gleichmäßig auf den Teig auf tupfen (darf auch leicht in den Teig gedrückt werden).
8. **Variante 2:** Die gekühlte Buttermasse in kleine Stücke schneiden und gleichmäßig auf dem Boden verteilen
9. Nun die gehobelten Mandeln darauf verteilen und mit Zucker bestreuen. Weitere 30 min. gehen lassen.
10. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen 220 °C Ober-/Unterhitze, ca. 15-20 min. backen (abhängig von der Blechgröße).
11. Noch heiß mit flüssiger Sahne begießen. Am besten frisch gebacken servieren.



glutenfrei

[www.komeko.de](http://www.komeko.de)

