

## REZEPT FÜR HAMBURGER BUTTERKUCHEN



### HAMBURGER BUTTERKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

**Für ca. 20 Stücke | 40 Min. | + Geh- und Abkühlzeit**

#### Zutaten

##### Für den Boden:

- 500 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 60 g SweetFamily Unser Feinster
- 500 g Mehl
- 175 g weiche Butter oder Margarine
- 3 Eier
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 125 g Rosinen
- Mehl zum Bearbeiten

##### Für den Belag:

- 125 g Butter
- 100 g Mandelblättchen

##### Für den Guss:

- 200 g SweetFamily Puderzucker
- 2-3 EL Zitronensaft



3585

#### ZUBEREITUNG

**320**

Kcal

je 100 g ca.

**5.9**

Gramm

Eiweiß

**36**

Gramm

Kohlenhydrate

**16.8**

Gramm

Fett

1. Für den Boden Milch lauwarm erwärmen. Hefe mit 2 EL darin auflösen und 15 Minuten zugedeckt gehen lassen. Hefemilch mit Mehl, Butter, übrigem Zucker, Eiern, Zitronenschale und Rosinen glatt verkneten und mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.
2. Teig auf etwas Mehl nochmals durchkneten und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen. Zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen.
3. Backofen auf 225 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen. Butter für den Belag in Stückchen schneiden, mit Mandelblättchen auf dem Teig verteilen. Kuchen im heißen Ofen 10-12 Minuten backen.
4. Inzwischen Puderzucker sieben und mit Zitronensaft glatt rühren. Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit dem Zitronenguss bestreichen und abkühlen lassen.