

# Hamburger Butterkuchen

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Der Traditionelle, beliebt bei Jung und Alt

## Zutaten

- 500 g Mehl, gesiebt
- 50 Gramm Zucker
- 200 g Butter
- 1 Würfel frische Hefe, zerbröckelt
- 60 g Zucker
- 3 ganze Eier
- 300 ml lauwarme Milch
- 125 g Rosinen, gewaschen
- 1 Tütchen Vanillezucker
- Abrieb 1 Zitrone
- Für den Belag:
  - 125 g Butterflöckchen
  - 150 g Mandelblättchen
  - 200 g Puderzucker
  - 3 El Zitronensaft
- Backpapier

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe/Umluft (200 ° C) vorheizen.

### Schritt2

Die Hefe in etwas lauwarmer Milch auflösen, mit dem Mehl, 1 Prise Salz, dem Zucker, Vanillezucker, Butter, Eiern, der restlichen Milch und Zitronenabrieb glatt verkneten.

### **Schritt3**

Die Rosinen unter mengen, zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort 30-45 min. aufgehen lassen.

### **Schritt4**

Das Volumen sollte sich dann nahezu verdoppelt haben.

### **Schritt5**

Danach gleichmäßig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

### **Schritt6**

Dem gefetteten, flachen Backblech anpassen, weitere 20 min. abgedeckt ruhen- aufgehen lassen.

### **Schritt7**

Danach, in kleinen Abständen, kleine Vertiefungen eindrücken und Butterflöckchen hinein geben.

### **Schritt8**

Die Mandelblättchen gleichmäßig darüber streuen, für ca. 20 min. goldgelb backen.

### **Schritt9**

In der Zwischenzeit den Puderzucker mit dem Zitronensaft glatt verrühren und den noch warmen Butterkuchen damit bestreichen.

**Rezeptart:** Hamburgisch **Tags:** familienkuchen, mandeln, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hamburger-butterkuchen/>