



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/>