Butterkuchen

Zutaten
(1 Blech)

Für den Kuchen:

500 g	Mehl Typ 1050
1	Würfel Hefe
125 ml	Schlagsahne, 30 % Fett
125 ml	Wasser
50 g	Zucker
50 g	weiche Butter
1 TL	abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
	Salz

Für den Belag:

150 g	Butter
150 g	Mandelblättchen
150 g	Zucker
1 TL	Zimtpulver
	Mehl und Fett

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Das erwärmte Wasser-Sahne-Gemisch, den Zucker und die Hefe in der Mulde zu einem Vorteig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen. Anschließend die Butter, die Zitronenschale und etwas Salz zum Vorteig geben. Den Teig kräftig kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Nun den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt ca. 45 Min. gehen lassen, bis er seine Größe verdoppelt hat.
Als nächstes den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auf Blechgröße ausrollen, auf das Blech geben und einen kleinen Rand hochziehen. Weitere 10 Min. gehen lassen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Für den Belag die Butter schmelzen. Mit zwei Fingern Dellen in die Teigoberfläche drücken und in jede Delle etwas Butter geben. Mandelblättchen gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Zucker und Zimt mischen und ebenfalls darüber streuen.

Den Ofen nun auf 180 °C runter schalten
und den Kuchen für ca. 20 – 25 Min. backen.

Nährwertangaben pro Portion:

Kalium:	169 mg = 8,5 %
Phosphat:	128 mg = 10 %
Energie:	328 kcal
Eiweiß:	6 g
Fett:	19 g
KH:	34 g

Guten Appetit Quelle: Ernährungsberatung Dialysezentrum Friedrichshafen