

# Butterkuchen

## Zutaten

250 g Butter  
3 Eier  
2 EL Zucker  
1 Citrobäck  
2 Tassen Sahne  
500 g Mehl  
2 Päckchen Trockenhefe  
250 g Rosinen  
1 Prise Salz  
100 g gestiftelte Mandeln

Weiche Butter mit dem Zucker und den Eiern in eine Rühr- bzw. Backschüssel geben und schaumig rühren. Sahne, Mehl, 1 Prise Salz, Citrobäck und Hefe dazugeben und kräftig durchkneten. Nun noch die Rosinen hinzufügen und alles zusammen noch einmal durchkneten.

Es kann natürlich das elektrische Handrührgerät für diese Arbeiten eingesetzt werden.

Die Backschüssel mit Klarsichtfolie abdecken und kalt stellen (entweder im Kühlschrank oder im Keller auf den Fußboden)

Am nächsten Morgen alles noch einmal kräftig durchkneten und den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und glatt streichen.

Die Mandelstifte auf den Teig verteilen.

Das Blech mit dem zubereiteten Teig noch einmal 3 Stunden im Keller stehen lassen, danach sofort backen.

Den Backofen vorheizen: Ober- und Unterhitze 175 Grad, Backzeit 20-25 Minuten.

Auf den fertigen – noch warmen – Kuchen einen Guss aus 250 g Puderzucker (in Wasser aufgelöst) geben.

**Tipp: Die Reste lassen sich prima einfrieren und später stückweise in der Mikrowelle bei ca. 400 Watt in ca. 30 Sekunden auftauen. Der Kuchen kann dann lauwarm genossen werden. Schmeckt prima.**