

Hefekuchen mit Butter und Mandeln

Boden

500 g Mehl
100 g Zucker
1 P. Frischhefe oder 2 tüten Trockenhefe
40 g Margarine
4 EL Öl
1 Ei
1 Prise Salz
¼ l warme Milch

Belag

250 g Butter
250 - 300 g gehobelte Mandeln
250 g Puderzucker

Mehl, Zucker, 1 Prise Salz in eine Backschüssel geben. Die Frischhefe mit den Fingern zerbröseln und dazu geben oder die Trockenhefe.

Alles vermengen. Das Ei und das Öl in die Schüssel geben. Die Margarine mit der Milch zusammen erwärmen und in die Schüssel geben.

Alles mit den Knethaken eines Handrührgerätes gut durcharbeiten

Den Teig abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Ca. 1 Std. Das geht auch prima im Backofen bei 50 Grad Ober- und Unterhitze.

Dann den Teig in eine eingefettete Fettpfanne streichen.

Die Butter in einem Topf schmelzen, die Mandeln dazugeben, verrühren und gleichmäßig auf den Teig verteilen.

Nochmals alles im Backofen bei 50 Grad 30 Minuten gehen lassen. Dann auf 200 Grad hochschalten und von da ab ca. 10 bis 15 Minuten backen lassen.

Den Boden nur ganz leicht hellbraun werden lassen. Der Hefekuchen wird sonst trocken.

Den Puderzucker mit Wasser anrühren. Die Konsistenz muss so sein, dass sich der Guss gut auf dem fertigen noch heißen Kuchen verteilen lässt.

Hefeteig gelingt am besten mit Ober- und Unterhitze