



# Norddeutscher Butterkuchen mit saurer Sahne

- **Portionen:** 5-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-8', 'yield' : " } });
```

Nach einem alten Landfrauen Rezept neu überarbeitet; im ganzen Norden geliebt und geschätzt.

## Zutaten

- Für den Butterkuchenteig:
  - 500 g Mehl, gesiebt
  - Etwas Salz
  - 40 g Rosinen
  - 175 g weiche Butter
  - 40 g Zucker
  - 1 Würfel frische Hefe
  - 1 ganzes Ei
  - 300 ml Milch
- Für den Belag:
  - 125 g Butter
  - 150 g Hagelzucker
  - 40 g Mandelblättchen mit 2 Tl gemahlenem Zimt gemischt
  - 1 Becher Schmand / saure Sahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Hefeteig grundsätzlich an einem warmen Ort mit warmen Zutaten ansetzen.

### Schritt2

Dazu das Salz, die Eier, den Zucker und die Rosinen mit dem Mehl vermengen.

### **Schritt3**

Die Milch mit der Butter lauwarm erwärmen und die Hefe hineinbröckeln, auflösen. Zum Mehl geben und alles glatt miteinander zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

### **Schritt4**

Eine Kugel formen und mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min. aufgehen lassen.

### **Schritt5**

Danach noch einmal durchkneten, ausrollen und dem vorher eingefetteten Backblech anpassen.

### **Schritt6**

Noch einmal abgedeckt auf dem Backblech aufgehen lassen.

### **Schritt7**

Danach mit Butterflocken, Hagelzucker, Zimt und Mandeln gleichmäßig bestreuen, erneut aufgehen lassen.

### **Schritt8**

Bei 200 ° C ca. 20 min. backen.

### **Schritt9**

Heraus nehmen und noch im warmen Zustand mit der sauren Sahne bestreichen.

### **Schritt10**

### **Schritt11**

### **Schritt12**

**Rezeptart:** Hamburgisch **Tags:** neu überarbeitet

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/norddeutscher-butterkuchen-mit-saurer-sahne/>