



## Sonntagskuchen

Roman Schäfer

Freitag, 07.03.2025

Butterkuchen mit Marzipan und Mandeln

Für ca. 12 Stücke

### Zutaten

#### Für den Hefeteig

450 g Weizenmehl (Type 405)  
1 TL Salz  
15 g frische Hefe  
125 g Milch  
75 g zimmerwarme Butter  
75 g Zucker  
2 Eier (Größe M)  
etwas gemahlene Vanille  
etwas fein abgeriebene Bio-Zitronenschale

#### Für die Füllung

1 Ei (Größe M)  
125 g Milch  
35 g Zucker  
1 leicht gehäufte EL Weizenstärke  
etwas Salz  
etwas gemahlene Vanille  
50 g Marzipanrohmasse  
125 g Butter  
etwas Bittermandelaroma  
etwas Tonkabohne, frisch gerieben

#### Für den Mandelbelag

35 g Zucker  
etwas gemahlener Zimt  
100 g Mandelblättchen

### Außerdem

Backblech (37 x 28 cm)  
Backpapier für das Blech  
Mehl zum Bearbeiten  
Teigrolle / Rollholz  
Spritzbeutel (ohne Tülle)  
Milch zum Bestreichen

### Zubereitung

1. **Für den Teig** Mehl und Salz mischen.
2. Hefe und Milch in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren, so dass sich die Hefe auflöst.
3. Von der Mehlmischung 125 g zugeben und glattrühren. An einem warmen Ort 30-60 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Restliche Mehlmischung, Butter, Zucker, Eier, je 1 Prise Vanille und Zitronenschale mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten und 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.



5. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
6. Den Teig auf der leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche auf Backblechgröße ausrollen, auf das vorbereitete Backblech legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen („igeln“) damit der Teig feinporig aufgehen kann und größere, entstandene Luftblasen kaputt gehen. Teig weitere 30-45 Minuten gehen lassen.
7. **Inzwischen für die Füllung** das Ei in einer Schüssel verrühren. Die Hälfte vom Ei, Milch, Zucker, Stärke und je eine Prise Salz und Vanille in einen kleinen Topf geben und mit einem Schneebesen verrühren. Unter Rühren bei mittlerer bis starker Hitze einmal aufkochen.
8. Topf von der Kochstelle nehmen, Creme in eine Schüssel geben und abdecken, damit sich keine Haut bildet. Creme kaltstellen.
9. Inzwischen die restliche Eihälfte mit dem Marzipan in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen klümpchenfrei verrühren.
10. Erst das Marzipan, dann 1-2 Tropfen Bittermandelaroma und 1 Prise Tonkabohne unter die abgekühlte Vanillecreme mit den Quirlen des Handrührers rühren. Butter zugeben und 5 Minuten schaumig rühren. In einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen.
11. **Für den Mandelbelag** Zucker und etwas Zimt in eine kleine Schüssel geben und mischen.
12. Den aufgegangenen Teig mit einem schmalen Rollholz mehrmals diagonal eindrücken und die Teigoberfläche mit Milch bepinseln.
13. Vanille-Marzipan-Creme in die eingedrückten Stellen dressieren.
14. Den gefüllten Teig erst mit Mandelblättchen, dann mit dem Zimt-Zucker bestreuen.
15. Butterkuchen im heißen Ofen, bei 200 Grad Ober- und Unterhitze, auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 15-20 Minuten backen.
16. Den Kuchen auf dem Blech auf einem Gitter 15-20 Minuten abkühlen lassen und in Stücke (à ca. 7 x 12 cm) schneiden. Lauwarm schmeckt der Butterkuchen am allerbesten.