



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Very-Berry-Butterkuchen

Zutaten für ein Blech:

Für den Hefeteig:

- 200 ml Milch
- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 500 g Mehl
- 75 g Butter (weich)
- 2 Eier
- 75 g Zucker + 10 g Vanillezucker (oder eben 85 g Zucker)
- 1 Prise Salz

Für den Belag:

- 125 g Butter
- 200-250 g gemischte Beeren: Himbeeren, Johannis- oder Erdbeeren, Brombeeren etc.
- 100 ml Kirschsafte
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL Zucker
- 75 g Mandelblättchen
- 75 g Zucker

Zubereitung:

Die Milch lauwarm werden lassen und die Hefe darin auflösen. Mehl, 75 g weiche Butter, die Eier, 75 g Zucker + Vanillezucker und das Salz in eine Schüssel geben. Hefemilch zugießen und alles mit den Knethaken des Handrührers verrühren. Zudecken und in einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

Die Beeren wenn es sich um frische handelt verlesen, waschen und trocknen. Saft mit Speisestärke und 2 EL Zucker aufkochen, die Beeren vorsichtig unterheben und alles nochmals kurz aufkochen lassen.

Den Teig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes tiefes Blech/die Fettpfanne legen. Mit den Fingern viele kleine Mulden in den Teig drücken und die 125 g Butter in Flöckchen darin verteilen. Die rote Beerengrütze als Kleckse auf den Teig geben. Mandelplättchen auf dem Kuchen verteilen und alles mit 75 g Zucker bestreuen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Rechtzeitig den Ofen vorheizen: 175 °C Umluft und den Kuchen darin 25 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Dazu schmeckt Sekt...und frisch geschlagene Sahne! Je nach Beeren gesüßt (Johannisbeeren) oder ungesüßt (Him- oder Erdbeeren)!