Butterkuchen



Ingredienser

50 g gjær
75 g smør
2,5 dl melk
75 g sukker
4 ts vaniljesukker
500 g hvetemel

Topping:
100 g kaldt smør
75 g vaniljesukker
50 g mandelflarn

Pynt:
250 g melis
litt kokende vann

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bolle. Smelt smøret i en liten kjele og bland med melken. Varm opp til lunken. Løs opp gjæren i smørmelken. Tilsett sukker, vaniljesukker og til slutt hvetemelet. Kna deigen smidig. Heves i 1 time.

Ha bakepapir på en stekeplate. Kjevle ut deigen direkte på platen til en stor, firkantet kake.

Del det kalde smøret opp i små biter og fordel over deigen. Strø over vaniljesukkeret og deretter mandelflarn. Etterhev kaken i 30 min.

Stek kaken midt i ovnen ved 200-225°C i ca 15 min, til den er gylden. Avkjøl kaken. Rør sammen melisglasur og smør over kaken i et tynt lag. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Det er riktig at det skal være 75 g vaniljesukker på toppen av kaken. Dette virker kanskje mye, men er nødvendig for at kaken skal få den helt spesielle, gode smaken av vanilje.

"Butterkuchen" er en kake som smaker aller best helt fersk. Skal du oppbevare den til dagen etter uten å fryse den, bør den pakkes godt inn i plast, slik at den ikke blir tørr. Kaken er fin å fryse uten melisglasur.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/butterkuchen