

## **Bremer-Butterkuchen**

von Waltraud Becker

(2 Bleche ca. 24 Stück)

### Hefeteig:

- ½ Ltr. Milch oder 1 Becher süße Sahne und 1 Becher Wasser
- 50 g frische Hefe
- 1000 g Weizenvollkornmehl
- 250 g weiche Butter
- 150 g Honig
- 2 Tl. dünn abger. Schale einer unbeh. Zitrone
- 1/2 Tl. Kardamon
- 1 gestr. Tl. Vollmeersalz
- Mehl zum Bearbeiten.

### Belag:

- 200 g süße Sahne
- 400 g Blütenhonig
- 400 g Butter
- 200 g gehackte Mandeln
- ½ Tl. Zimt

Milch in eine große Schüssel (ca. 4 Ltr. Inhalt) geben.

Hefe in die Milch bröckeln und darin auflösen.

Die Hälfte des Weizenvollkornmehles mit einem Holzlöffel mit der Milch verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Das übrige Mehl darauf verteilen.

Diesen Vorteig 20 - 30 Min. (je nach Raumtemperatur) gehen lassen.

Die Butter mit Honig, Zitronenschale, Kardamom und Salz in einer Schüssel glatt rühren, dann zu dem Vorteig geben.

Alle Zutaten mit dem Knethaken des Handrührers kräftig durcharbeiten bis ein glatter geschmeidiger Teig entsteht.

Die Sahne mit 200 g Honig aufkochen und auskühlen lassen.

Den Teig auf die mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche legen und halbieren.

Jede Hälfte zu einem Rechteck zusammenfalten, dünn mit Mehl bestäuben und zugedeckt etwa 10 Min. ruhen lassen.

Zwei Backbleche mit Öl einpinseln.

Jedes Teigstück auf der bemehlten Arbeitsfläche möglichst gleichmäßig auf Backblechgröße ausrollen und auf die Bleche legen.

Die Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit beim Backen keine Luftblasen entstehen.

Den Teig noch einmal 20 - 30 Min. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Im Abstand von ca. 2 cm mit den Fingerspitzen Löcher in den Hefeteig drücken.

Dann die kalte Butter in Flöckchen in die Teiglöcher setzen.

Die erkaltete Sahne-Honig-Mischung mit einer Palette gleichmäßig darauf verteilen.

Die gehackten Mandeln darübersträuen.

Den übrigen Honig mit Zimt verrühren und über die Mandeln geben.

Auf der mittleren Einschubleiste in den auf 200° C geheizten Ofen schieben und in 20 - 25 Min. goldbraun backen.

Den Butterkuchen auf dem Blech auf einem Kuchengitter ca. 10 Min. abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden.

Wenn die beiden Bleche nacheinander gebacken werden ist es sinnvoll, erst eine Teighälfte auf das Blech zu geben und zu belegen.

Sobald ein Blech im Ofen ist, ist Zeit genug, die zweite Teighälfte zu bearbeiten.

Den Butterkuchen kann man sehr gut einfrieren. Haltbarkeit ca. 2-3 Monate.

Aufgebacken wird der Kuchen in 12-15 Min. bei 150° C.