

**Zuckerkuchen (Butterkuchen)**

von den Mühlenfreunden Ennigerloh

**Zutaten für den Hefeteig:**

420 g Weizenmehl

80 g Butter

40 g Zucker

40 g frische Hefe

6 g Salz

150 ml lauwarme Milch

1 Ei (klein)

nach Geschmack: etwas Vanillezucker und/oder Zitronenschalenabrieb

**Zutaten für den Belag:**

160 g Butter

80 g Quark

1 Ei (klein)

eine Prise Salz

140 g gehobelte Mandeln

80 g Zucker

**Zubereitung:**

Alle Zutaten für den Hefeteig am besten mit der Maschine gut verkneten: ca. 8 Minuten etwas langsamer, dann nochmal ca. 4 Minuten etwas schneller. Aus dem Teig einen Laib formen und 15 bis 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Den Teig kurz per Hand durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Auf ein gefettetes Backblech (ca. 42 x 35 cm) legen und gleichmäßig andrücken. Den Teig mit einer Gabel gleichmäßig einstechen.

Für den Belag Butter, Quark, Ei und Salz miteinander glatt rühren. Die Masse in einen Spritzbeutel geben. Mit etwas Abstand zueinander gleichmäßig Tupfen auf den Teig spritzen. Dann Mandeln und Zucker darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 – 230 Grad ca. 12 – 15 Minuten backen.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**