Butterkuchen mit Zwetschgen



Butterkuchen at its finest! Herrlich fluffiger Hefeteig-Kuchen mit feinem Buttergeschmack und knackiger Zuckerkruste. Hier zusätzlich mit Zwetschgen und Mandelblättern belegt.

12-16 Stücke je nach Größe

Zubereitungszeit: 40 min
Wartezeit: 14 Std 30 min
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Vorteig (Pâte Fermentée)

- 125 g Mehl
- 80 g Wasser
- 2 g Salz
- 1 g Hefe

Für das Mehlkochstück (Water Roux)

75 g Milch
15 g Mehl Type 550

Für den Hauptteig

Vorteig
Mehlkochstück
260g Mehl Type 550
50 g Milch
5 g Hefe
1 Ei (Gr. L)
20 g Zucker
50 g Butter

Für den Belag

500 g Zwetschgen (oder Pflaumen)
60 g kalte Butter in Flocken
60 g Zucker
60 g Mandelblätter
etwas Zimt (optional)

ZUBEREITUNG

1. Am Vorabend den Vorteig zubereiten. Dazu alle Zutaten verkneten und abgedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde ruhen lassen. Anschließend über Nacht in den Kühlschrank stellen (laut Rezept mind. 12 Stunden – bei mir waren es 10 Stunden) .
2. Am Backtag zuerst das Mehlkochstück zubereiten. Dazu die Zutaten verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Unter Rühren auf 65°C erwärmen.

Wenn das Mehlkochstück die Konsistenz von festem Pudding hat, vom Herd nehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

3. Für den Hauptteig alle Zutaten bis auf die Butter und den Zucker verkneten, abdecken und 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig ca. 10 Minuten erst auf der kleinsten, anschließend auf der zweiten Stufe mit der Küchenmaschine verkneten. Nun den Zucker unterkneten und zum Schluss die Butter. Wenn der Teig geschmeidig ist und sich vom Schüsselrand löst, darf er abgedeckt wieder für eine 1 Stunde in der Küche ruhen.
4. Inzwischen die Zwetschgen waschen und entsteinen.
5. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Teig auf dem Backpapier zu einem Quadrat (ca. 30 x 30 cm) ausrollen. Die Zwetschgen darauf verteilen. Die kalten Butterflocken zwischen den Zwetschgen in den Teig drücken. Mit dem Zucker (und evtl. etwas Zimt) großzügig bestreuen. Abschließend die Mandelblätter darauf verteilen. Wieder abdecken und für eine weitere Stunde ruhen lassen.
6. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Nach der Ruhezeit den Butterkuchen für ca. 15-20 Minuten backen.
8. Anschließend abkühlen lassen und vor dem Servieren in Stücke schneiden.