

5. Dezember 2009

Mandelstreuselkuchen

Luftig locker mit dünner nussig-süßer Schicht.

Hauptteig

- 550 g Weizenmehl 405
- 21 g Frischhefe
- 250 ml Buttermilch
- 60 g Butter
- 40 Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier

1. Belag

- 1 Päckchen Vanillepudding
- 240 g Milch
- 3 EL Zucker
- 100 g saure Sahne
- 50 g Mandeln gehackt

2. Belag

- 3 EL Milch
- 50 g Butter
- 100 g Mandeln gehobelt
- 50 g Mandeln gehackt
- 80 g Zucker

Streusel

- 175 g Mehl
- 100 g brauner Zucker
- 125 g Butter

Hefe, Mehl und Buttermilch zu einem festen Teig verkneten und 30 Minuten ruhen lassen. Dann die übrigen Zutaten zugeben und 15 Minuten auf niedriger Stufe zu einem relativ weichen Teig verkneten. 1 Stunde Gehzeit.

Inzwischen für den 1. Belag aus Puddingpulver, Zucker und Milch den Pudding kochen, saure Sahne und übrige Mandeln zugeben. Für den 2. Belag Butter, Milch und Zucker erhitzen und die Mandeln unterrühren.

Streusel aus den entsprechenden Zutaten kneten und bis zum Einsatz im Kühlschrank aufbewahren.

Den Hefeteig auf einem Blech ausbreiten, den Puddingbelag aufstreichen und den Mandelbelag darüber geben. Die Streusel als letzte Schicht hinzufügen, bei Bedarf etwas Zimt darüber streuen und 30 Minuten bei 180°C backen. Sehr lecker und locker!

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacken.de