

Einmal im Monat darf ich euch zusammen mit [Thermomix](#) ein von uns erprobtes, gekochtes oder gebackenes und vor allem von den Kindern mit „Lecker!“ bewertetes Rezept vorstellen. Diesen Monat haben wir den **fluffigsten Butterkuchen** im [Rezept-Portal Cookidoo](#) gefunden, das uns überzeugt hat.

Zutaten

- 100 g Milch
- 3 Eier
- 110 g Zucker
- 20 g Vanillezucker, selbst gemacht
- 1 Würfel Hefe (40 g)
- 550 g Mehl (und etwas mehr zum Bearbeiten)
- 300 g Butter (weich, in Stücken)
- 1/2 TL Salz
- 50 g Sahne
- 70 g Mandeln, gehobelt

Zubereitung

Milch, Eier, 60 g Zucker, Vanillezucker und Hefe in den Mixtopf geben und **2 Min./37°C/ Stufe 2** erwärmen.

Mehl, 200g Butter und Salz zugeben, **2 Min./ Teigstufe** kneten, Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. In dieser Zeit ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Teig mit bemehlten Händen auf das vorbereitete Backblech drücken und noch einmal 20 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 180°C vorheizen.

Mit den Fingern Vertiefungen in den Teig drücken.

100 g Butter und Sahne in den Mixtopf geben, **4 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen, auf dem Teig verteilen, mit Mandelblättchen und 50 g Zucker bestreuen, 20 Minuten (180°C) goldgelb backen, abkühlen lassen, in 20 Stücke schneiden und servieren.

Guten Appetit!

Auf dem [Rezept-Portal Cookidoo](#) findet ihr noch Nährwertangaben zu dem Gericht, das finde ich für normalgewichtige Kinder aber unnötig und lasse diese Angabe daher hier bewusst weg. Die Mengenangaben reichen für 3 Kleinkinder mit viel Kuchenhunger. Man werkelt etwa 20 Min, gesamte Zubereitungszeit sind 1 Stunde und 45 Minuten.

Guten Appetit!

PS. [Amerikaner](#) sind auch sehr lecker und eine tolle Alternative zu Kuchen.

Rezept von [Blogprinzessin.de](#)