

Ostfriesischer Teekuchen

1 Blech · ca. 40 Minuten + Gehzeit

Ein Butter-Zucker-Hefekuchen vom Blech, knusprig am Rand und saftig in der Mitte: Ostfriesischer Teekuchen ist ein echter Klassiker zum Tee und schmeckt frisch gebacken besonders gut.



Zutaten

Für 1 Blech

500 g Mehl

1 Würfel frische Hefe

250 ml lauwarme Milch

60 g Zucker

80 g Butter

1 Ei

1 Prise Salz

Für den Belag:

150 g Butter

120 g Zucker

100 g Mandelblättchen

100 ml Sahne

Zubereitung

1

Hefeteig kneten

Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Butter, Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt etwa 45 Minuten gehen lassen.

2

Aufs Blech geben

Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech geben und gleichmäßig ausrollen oder drücken. Nochmals 15 Minuten ruhen lassen.

3

Belag vorbereiten

Mit den Fingern kleine Mulden in den Teig drücken. Butter in Flöckchen darauf verteilen und mit Zucker und Mandelblättchen bestreuen.

4

Backen

Im vorgeheizten Ofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze etwa 20–25 Minuten goldgelb backen.

5

Verfeinern

Den heißen Kuchen sofort mit der Sahne begießen, kurz abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

Noch leicht warm ein Genuss.