

Butterkuchen vom Gasgrill

Zutaten für den Teig (für 2 Butterkuchen à 900 g):

- 60 g frische Hefe
- 150 ml Wasser
- 200 ml Milch
- 2 Eier
- 250 g Butter
- 1 kg Weizenmehl Typ 550
- 30 g Salz
- 100 g Zucker
- 0,5 Bio-Zitrone

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen, Milch, Eier und weiche Butter hinzufügen. Mehl, Salz und Zucker mischen. Schale der Zitrone fein abreiben. Alle Zutaten in eine Küchenmaschine füllen und 2 Minuten auf niedrigster Stufe mit dem Knethaken verrühren, dann 5-7 Minuten auf zweiter Stufe. Anschließend 30 Minuten ruhen lassen.

Zutaten für den Belag:

- 250 g Butterflocken
- 150 g gehobelte Mandeln
- 180 g Zucker

Pro Kuchen ein Teigstück mit einem Rollholz auf Backblechgröße ausrollen, auf das Blech legen und gleichmäßig mit Butterflocken, gehobelten Mandeln und Zucker bestreuen, dabei die Butter leicht in den Teig drücken. Den Butterkuchen abgedeckt gehen lassen, bis der Teig bis zur Hälfte des Randes aufgegangen ist.

In der Zwischenzeit einen Gasgrill mit Pizzastein auf 260-280 Grad anheizen. Eine feuerfeste Schale für den Wasserdampf ebenfalls aufheizen. Den Butterkuchen auf den Pizzastein im Gasgrill legen, 100 ml Wasser in die feuerfeste Schale gießen und den Deckel des Grills zügig schließen. Die Temperatur auf 240-250 Grad reduzieren und den Kuchen 16-18 Minuten backen.

Sendung/Quelle: Nordtour: Den Norden erleben

Sendetermin: 13.04.2024

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen