

Backen mit Butter: 28 süße und herzhaftere Rezepte aus der Backstube



Blätterteig, Buttercreme, Mürbeteig, Streusel... was diese **Backklassiker** gemeinsam haben? Richtig, ohne **Butter** geht bei ihnen nichts! Und diese **Backrezepte mit Butter** sind nicht die einzigen Giganten der Backstube, die ohne die „gute Butter“ nicht das wären, was sie heute sind. Das wusste auch meine Oma schon, als ich noch mehr rohen Teig genascht, als selbst Kuchen und Co. gebacken habe. Und das hat auch seinen Grund!

Kalte Stücke, cremig weich oder flüssig-golden – je nach Rezept hat **Butter beim Backen** viele Gesichter und ist mit ihrem **einzigartigen Geschmack** und **unterschiedlichen Konsistenzen** besonders vielseitig verwendbar. Darum kommen hier für euch die besten **Butterrezepte für die Backstube**, die jeden **süßen und herzhaften Genießer** hinter dem Ofen hervorlocken. Also dann... Butter, bitte!

Streusel-Rezepte mit Butter

Crumble mit Glühweinkirschen

Let's get ready to Crumble! Halte deine Tarteform bereit, hol die Kerrygold Original Irische Butter aus dem Kühlschrank und bade deine Kirschen in Glühwein. Mit dieser Streuselparty holst du dir den Duft nach Weihnachtsmarkt in die heimische Backstube und knusprige Streusel auf den Löffel! Zum Rezept



Crumble mit Glühweinkirschen

Streuselkuchen vom Blech

Was jeden Kuchen vom Blech in der Liste der „besten Blechkuchen“ direkt eine Stufe nach oben klettern lässt? Richtig, knusprige Streusel! Fluffiger Boden belegt mit fruchtigem Lieblingsobst passend zur Saison und eine dicke Schicht buttrige Streusel... wer da nicht die Kuchengabel zückt, verpasst so einiges. Zum Rezept



Streuselkuchen vom Blech

Kirsch-Streuselkuchen

Kirschsaison im Garten bedeutet Streuselzeit in der Backstube! Denn was könnte in der Springform eine bessere Krönung für die süßen kleinen roten Früchtchen

Backen mit Butter: 28 süße und herzhaftre Rezepte aus der Backstube

sein als goldbraune Butterstreusel?! Das Geheimnis dabei: Die Kirschen so dicht mit Streuseln bedecken, dass du mit jeder Gabel ganz viele davon knuspern kannst. [Zum Rezept](#)



[Streuselkuchen mit Kirschen](#)

Hefeteig-Rezepte mit Butter

Buchteln mit Bratapfelkompott und Vanillesauce

Das Erfolgsrezept für fluffige Buchteln: Luftiger Hefeteig, eine Prise Zeit und flüssige Butter! Nachdem du die handlichen Hefeknubbel mit winterlichem Bratapfelkompott gefüllt hast, lässt du sie in der Auflaufform aufgehen, glasierst sie mit [Kerrygold Original Irischer Butter](#) und servierst sie nach dem Backen mit ordentlich Puderzucker und einem Klecks Vanillesauce. [Zum Rezept](#)



[Buchteln mit Bratapfelkompott und Vanillesauce](#)

Brioche Brot

Die Königin unter den Weißbroten: Ganz klar, französisches Brioche! Mit zarter Krume dank extra hohem Butteranteil im luftigen Hefeteig und leicht karamellierter Kruste läuft diesem blonden Kastenbrot auf der Frühstückstafel kein Graubrot oder Pumpernickel den Rang ab. [Zum Rezept](#)



[Brioche Brot](#)

Babka mit Brombeeren

Noch nie von „Babka“ gehört? Dann kannst du auch einfach von „gefülltem Hefezopf“ sprechen, denn als Babka kennt man das luftige Gebäck aus süßem, buttrigem Hefeteig mit diversen Füllungen in Israel. Probier ihn mit besonders klassischer Füllung aus Schokolade und Nüssen oder zur Beerensaison mit dieser fruchtige Variante mit Brombeerkonfitüre. [Zum Rezept](#)



[Babka mit Brombeerkonfitüre](#)

Backen mit Butter: 28 süße und herzhaftre Rezepte aus der Backstube

Butterkuchen

DER Klassiker für Buttergebäck aus der Backstube? Butterkuchen – das verrät schließlich schon sein Name. Ein ganzes Blech bedeckt mit frischem Hefeteig, der im Ofen luftig aufbackt, durch und durch gespickt mit zahlreichen Butterflocken und Zuckerhaube on top. Wer Blechkuchen liebt, kommt an Butterkuchen nicht vorbei. [Zum Rezept](#)



[Butterkuchen vom Blech](#)

Hefeschnecken mit Nüssen

Lahme Schnecke?! Von wegen! Diese süßen Hefekringel hauen alle Schleckermäulchen vor Begeisterung von den Socken. Der Grund dafür ist die saftig nussige Füllung, die sich im Inneren der fluffigen Schnecken verbirgt. Warum die so gut ist, erfährst du nur, wenn du selbst reinbeißt... [Zum Rezept](#)



[Hefeschnecken mit Nüssen](#)

Buttercreme-Rezepte

Schoko-Cupcakes mit Karamellkern & Schoko-Buttercreme

Die wohl schönste Art Buttercreme in der Backstube zu verwenden? Spritzbeutel füllen und Cupcakes nach Lust und Laune verzieren. In diesem Fall drapierst du zarte Schoko-Buttercreme aus [Kerrygold Original Irischer Butter](#) als Haube auf saftige Schokoladen-Guinness-Muffins mit flüssigem Karamellkern. Buttercreme at its best! [Zum Rezept](#)



[Schoko-Cupcakes mit Schoko-Buttercreme](#)

Buttercremetorte

Keine Torte ohne Buttercreme! Und bei diesem Exemplar bleibt die buttrige Creme naturbelassen mit leichter Vanillenote. Und da diese Torte die Buttercreme sogar im Namen trägt, landet sie nicht nur zwischen zwei zarten Biskuitböden, sondern umschließt sie auch als Mantel von außen. Den knusprigen Abschluss bildet ein knuspriges Mandel-Topping a la Bienenstich. [Zum Rezept](#)

Backen mit Butter: 28 süße und herzhafte Rezepte aus der Backstube



Buttercremetorte

Frankfurter-Kranz-Cupcakes

Welcher deutsche Backstubeklassiker jedem Tortenfan beim Stichwort „Buttercreme“ sofort in den Kopf schießt? Richtig: Frankfurter Kranz! Mit diesen handlichen Cupcakes kommt der beliebte Kuchen im Miniformat daher. Buttercreme, reichlich Krokant, Marmelade und Belegkirschen dürfen natürlich trotzdem nicht fehlen. [Zum Rezept](#)



Frankfurter-Kranz-Cupcakes

Mürbeteig-Rezepte mit Butter

Quiche mit Spinat

Die Basis für eine köstliche Quiche: knusprig-blättriger Mürbeteig. Geknetet aus kalter Butter, Mehl und Ei bildet er die Basis für den herzhaften französischen Backklassiker. Am besten gelingt deine Quiche, wenn du

den Boden im Ofen kurz blindbackst und ihn dann mit Eier-Milch-Mischung und deinen Lieblingszutaten füllst. Wie wäre es zum Beispiel mit frischem Spinat? [Zum Rezept](#)



Quiche mit Spinat

Tarte mit Blaubeeren

Lieber herzhaft oder süß? Bei Tarte musst du dich nicht entscheiden – sie hat viele Gesichter. Darum kannst du dich jeden Tag neu entscheiden, womit du den Mürbeteigboden belegen möchtest. Diese Tarte hat sich der Beersaison verschrieben und präsentiert Blaubeeren en masse! Wie viele der kleinen blauen Beeren sich wohl auf einem Stück verstecken?! [Zum Rezept](#)



Tarte mit Blaubeeren

Galette mit Tomaten

„Galette“... allein das Wort klingt schon wie ein

Backen mit Butter: 28 süße und herzhafte Rezepte aus der Backstube

Kunstwerk. Und auch optisch und geschmacklich lässt das Ergebnis meist keine Wünsche und Erwartungen offen. Ob mit süßen Äpfeln oder – wie hier – herzhaft-fruchtig mit bunten Tomaten und Thymian belegt – buttriger Mürbeteig rahmt das köstliche Geschmacksbild im Inneren deiner Galette immer perfekt und knusprig ein. [Zum Rezept](#)



[Galette mit Tomaten](#)

Plätzchen aller Art

Endlich wieder Plätzchenzeit! Das heißt ab in die Backstube, „Last Christmas“ auf Dauerschleife und ganz viel kalte Butter und Mehl in der Schüssel. Denn ohne die „gute Butter“ geht beim Plätzchenbacken nichts. Sie bildet die Basis für Plätzchenteige aller Art von Mürbeteigplätzchen über Spritzgebäck zu Schokoplätzchen. Und was sind deine Lieblings Plätzchen? [Zum Rezept](#)



[Plätzchen Guide](#)

Karamell-Rezepte mit Butter

Karamellsauce

Karamell geht einfach immer! Ob als Finish für die Buttercreme-Haube auf deinen Cupcakes, flüssiger Muffin-Kern, Tortenschicht oder Eis-Topping – eine gute Karamellsauce ist mit Zucker und Butter schnell angerührt und lässt sich überall einsetzen. Unser Tipp: Besonders köstlich auch als Salzkaramellsauce, verfeinert mit salziger Butter. [Zum Rezept](#)



[Karamellsauce](#)

Karamellbonbons

Die besten Karamellbonbons machst du selbst! So werden sie auch zu einem süßen selbstgemachten Mitbringsel für deine Lieben. Was du nicht verraten musst: Mit Butter, Zucker und etwas Kondensmilch geht die Zubereitung sogar extra einfach in der Mikrowelle. Auch hier gilt: eine Prise Salz on top sorgt für den überraschenden Kick. [Zum Rezept](#)

Backen mit Butter: 28 süße und herzhafte Rezepte aus der Backstube



Karamellbonbons

Blätterteig-Rezepte mit Butter

Croissants

Wer Croissant sagt, muss auch Blätterteig sagen! Wer den noch nie selbst gemacht hat, muss das jetzt unbedingt ausprobieren, sollte aber auch etwas Zeit, Fingerfertigkeit und vor allem Butter mitbringen, um sich Tour für Tour dem ersten selbstgemachten Blätterteig zu nähern. Aber lass dir sagen: es lohnt sich. Wenn du dein erstes Blech duftender, selbstgemachter Croissants in den Händen hältst, wirst du stolz sein wie Bolle und dich fühlen wie ein kleiner Backstubenprofi! [Zum Rezept](#)



Croissants

Baklava mit Kokos

Die Markenzeichen der süßen kleinen orientalischen Gebäckstücke namens „Baklava“: zahlreiche hauchdünne

Teigschichten, wechselnde Füllungen aus Nüssen, Kokosflocken und Co. und ihr Bad im Zuckersirup für den unverwechselbaren Geschmack. Was Baklava so unglaublich knusprig macht: das sorgsame Einstreichen jeder einzelnen Teigschicht mit reichlich flüssiger Butter. [Zum Rezept](#)



Baklava mit Kokos

Pizzaschnecken aus Blätterteig

Blätterteig kann auch herzhaft. Der beste Beweis dafür sind diese Pizzaschnecken, die mit ihrem knusprig-buttrigen Teigkringeln zahlreiche Hefeschnecken schnell in den Schatten stellen. Beleg deinen Blätterteig wie deine Lieblingspizza, roll ihn auf und mach handliche Schnecken draus. Der perfekte Snack für jedes Partybuffet. [Zum Rezept](#)



Pizzaschnecken aus Blätterteig

Backen mit Butter: 28 süße und herzhaftre Rezepte aus der Backstube

Rührteig-Rezepte mit Butter

Einfacher Rührkuchen

Auf der Suche nach dem einfachsten Kuchen, den du backen kannst? Dann mach einen simplen Rührkuchen. Wie sein Name schon verrät, reicht es alle seine Zutaten – Butter, Zucker, Salz, Eier, Mehl, Stärke und Milch – einfach zusammen zu verrühren und ihn in einer Form deiner Wahl zu backen. Noch eine Prise Puderzucker obendrauf, fertig! [Zum Rezept](#)



[Einfacher Rührkuchen](#)

Schokokuchen

Schokoladig soll er sein. Und saftig. Das sind die klassischen Anforderungen an einen guten Schokokuchen, die ein Kuchen dieser Rubrik erfüllen sollte. Mit buttrigem Rührteig und Zartbitterschokolade kein Problem. Wie er zusätzlich Pluspunkte bei Hobbybäckern und Schokoholics sammeln kann?! Mit extra einfacher Zubereitung und einer Glasur aus dunkler Schokolade. [Zum Rezept](#)



[Schokokuchen](#)

Himbeermuffins

Der nächste Geburtstag steht ins Haus und du willst den Kollegen eine Kleinigkeit mitbringen? Da kommen Muffins immer gut an. Dank einfachem Rührteig sind die immer schnell gemacht und schon praktisch portioniert, damit auch jeder einen abbekommt. Wenn der Basisteig steht, lässt der sich nach persönlichen Vorlieben mit Schokolade, Nüssen oder Beeren individualisieren. Hier dürfen Himbeeren mit rein. [Zum Rezept](#)



[Himbeermuffins](#)

Brandteig-Rezepte mit Butter

Eclairs mit Vanillecreme

Eclairs – die französische Kunst der Verführung. Ihre Basis ist luftig leichter Brandteig, der mit flüssiger Butter im Topf angerührt, auf dem Herd „abgebrannt“ und dann

Backen mit Butter: 28 süße und herzhaftre Rezepte aus der Backstube

aufs Blech gespritzt wird. Gefüllt mit Vanillecreme, überzogen mit Zartbitterschokolade ... Savoir-vivre zum Niederknien! [Zum Rezept](#)



[Eclairs mit Vanillecreme](#)

Windbeutel

Bei Windbeuteln ist alles nur heiße Luft? Keineswegs. Die zarten Brandteighälften werden nach dem Backen mit luftiger Sahnecreme gefüllt und mit Puderzucker serviert. Wer einen Windbeutel nicht ehrt, ist den Brandteig nicht wert. Solche Nicht-Genießer solltest du wohl besser in den Wind schießen... [Zum Rezept](#)



[Windbeutel](#)

Keksboden-Rezepte mit Butter

Blueberry Cheesecake

Keine American Cheesecake, ohne Keksboden. Kein

Keksboden ohne Butter. In geschmolzenem Zustand hält sie zahlreiche Keksbrösel in neuer Form zusammen und macht sie gebacken zum knusprigen Kuchenboden. Für diese Variante des süßen amerikanischen Klassikers greifst du für den Keksboden zu Vollkornkeksen und toppst den cremigen Cheesecake mit reichlich Blaubeeren in Sauce. [Zum Rezept](#)



[Blueberry Cheesecake](#)

Cheesecake Bites

Du willst vollen Cheesecake-Genuss in einem Happen? Diese kleinen Cheesecake Bites machen deinen Kuchentraum wahr. Daher kommen die kleinen Häppchen „the american way“ mit klassischem Keksboden aus Vollkornkeksen und flüssiger Butter, Frischkäsefüllung und dunkler Schokohaube. [Zum Rezept](#)



[Cheesecake Bites](#)

Backen mit Butter: 28 süße und herzhafte Rezepte aus der Backstube

Frucht-Curd mit Butter

Lemon Curd

Gestatten: Das ist Curd. Lemon Curd! Zitronig, fruchtig und süß – so muss sie sein, die Zitronencreme. Als Füllung für Torten, Tartes und Co. rührst du den fruchtige Curd ganz einfach aus Zitronensaft, Zucker, Ei, etwas Stärke und Butter an. Mit seinem sonnigen Gelb zaubert der dir garantiert schon vor dem ersten Probierlöffel ein Lächeln ins Gesicht. [Zum Rezept](#)



Lemon Curd