

Butterkuchen



Der Butterkuchen, auch als Zuckerkuchen bekannt, gelingt locker, aromatisch und saftig.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (1 Backblech)

125 ml Milch 42 g frische Hefe (1 Würfel) 150 g Mehl	Milch in eine Schüssel geben, die Hefe zerkleinern und hinzugeben, 150 g Mehl dazu und mit einem Rührgerät mit Knethaken zu einem Teig verrühren.
400 g Mehl 125 ml Milch 100 g Zucker 100 g Butter 1 Eigelb 1 TL Salz	das zusätzliche Mehl und dann alle weiteren Zutaten darüber geben, kurz warten bis sich im Mehl Risse bilden (die Hefe arbeitet) und dann den Teig kräftig kneten. Die Schüssel abdecken und für ca. 30 min ruhen lassen (warm stellen, z.B. im Backofen bei 30 Grad Celsius).
1 EL Butter	den Teig (er hat jetzt sichtbar an Volumen zugenommen) auf einem gut gefetteten Backblech ausrollen und nochmals 20 min im Backofen ruhen lassen.
300 g weiche Butter 150 g Zucker	mit den Fingern in gleichmäßigen Abständen Löcher in den Teig drücken (Finger bis zum Backblechboden runter) und die weiche Butter in die Vertiefungen füllen. Zum Schluss den Zucker gleichmäßig über den Teig verteilen und wieder 20 min im Backofen ruhen lassen.
Finale	den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen und den Teig bei Umluft ca. 15 min ausbacken (je nach gewünschtem Bräunungsgrad).