

Butterkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Hefeteig

600 g Mehl
1 Würfel Hefe
200 ml Milch
400 g Schmand
140 g Zucker
1/2 ts Salz
250 g Butter
2 Eier
1 Unbehandelte Zitrone
Mehl für die Arbeitsfläche
Fett für das Blech
1 pk Vanillezucker

* ERFASST AM 16.04.1999 VON

-- Ulli Fetzer

-- www.brigitte.de

Mehl in eine große Schüssel geben. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, darin auflösen und zum Mehl geben. Zwei Esslöffel Schmand, 75 g Zucker, Salz, 100 g weiche Butterflöckchen, Eier und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone zugeben. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührers, danach mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Abgedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, ausrollen und in die gefettete Fettpfanne des Backofens drücken. Mit dem Fingerknoechel Vertiefungen in den Teig drücken. Abgedeckt noch einmal 15 Minuten gehen lassen. Restliche Butterflöckchen und restlichen Zucker auf den Teig geben. In den auf 225 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4 vorgeheizten Backofen schieben und etwa zehn bis 15 Minuten backen. Restlichen Schmand, restliche abgeriebene Zitronenschale und Vanillezucker verrühren und auf den heißen Kuchen streichen.

Nährwerte: pro Stück ca. 205 Kalorien, 11 g Fett