

Backrezept für Butter / Zuckerkuchen



Zutaten:

Für den Teig:

- 500 g Mehl (Type 405)
- 1 Päckchen Trockenhefe (oder 25 g frische Hefe)
- 250 ml lauwarme Milch
- 100 g Zucker
- 100 g Butter (weich)
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

Für den Belag:

- 100 g Butter (in kleinen Stücken)

- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Optional: 50 g gehobelte Mandeln oder Zimt nach Geschmack

Zubereitung:

1. Hefeteig zubereiten:

- Das Mehl in eine große Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken.
- Die Hefe mit etwas Zucker in der lauwarmen Milch auflösen und in die Mulde geben. Ein wenig Mehl vom Rand darüberstreuen und zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen, bis sich Bläschen bilden.
- Die weiche Butter, den restlichen Zucker, das Ei und eine Prise Salz hinzugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte elastisch und nicht zu klebrig sein. Bei Bedarf noch etwas Mehl hinzufügen.
- Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

2. Teig ausrollen:

- Den Hefeteig auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Nochmals 10–15 Minuten gehen lassen.

3. Belag vorbereiten:

- Die Butter in kleine Stücke schneiden und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- Den Zucker und Vanillezucker (optional auch Zimt) darüber streuen. Wenn du magst, kannst du noch gehobelte Mandeln darüber verteilen.

4. Backen:

- Den Zuckerkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) etwa 20–25 Minuten backen, bis er goldbraun ist.

5. Servieren:

- Den Kuchen etwas abkühlen lassen und am besten frisch genießen.
Er passt perfekt zu einer Tasse.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Rezept KI generiert