

Hefe-Butterkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Mehl, 40 gr Hefe, 75 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 250 ml Milch, 75 gr Butter, 150 gr Butter, 75 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 50 gr Mandelblättchen.

Die Vorbereitungen:

Milch erwärmen, Butter darin schmelzen.

Ofen vorheizen 50°C.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Mehl, zerbröckelte Hefe, Zucker(75g), Vanillinzucker, Salz und zerlassene "Butter-Milch" in eine Rührschüssel geben, mit den Knethaken des Mixers zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten.

In der Schüssel 15 bis 20 Minuten bei 50°C im Backofen gehen lassen.

Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig gleichmäßig darauf verteilen.

Butterflöckchen (150g) auf den Teig setzen, Zucker und Vanillinzucker drüberstreuen und mit den Mandelblättchen belegen.

Nochmals für 15 bis 20 Minuten in den 50°C warmen Backofen geben, anschließend bei 225°C auf der mittleren Schiene "nach Sicht" backen. Er sollte goldgelb sein.

Der Kuchen schmeckt auch mit Margarine statt Butter.

Am besten frisch verzehren, einfrieren oder am nächsten Tag ganz kurz!!! in der Mikrowelle erwärmen.