

Butterkuchen

Der Butterkuchen schmeckt allen Generationen und das zu jeder Jahreszeit. Ein Rezept, das perfekt zu einer relaxten Nachmittagsjause passt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

1 Stk. Backform

Für den Teig

1 Packung Trockengerm

75 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

1 Prise Salz

250 ml Milch (lauwarm)
--

75 g Butter (geschmolzen)

500 g Mehl

Für das Topping

75 g Butter (evtl. mehr)
--

50 g Zucker (evtl. mehr)
--

Zubereitung

1. Für den **Butterkuchen** den Trockengerm, den Zucker, den Vanillezucker, das Salz und das Mehl in eine große Schüssel geben und miteinander gründlich vermengen.

2. Nun die geschmolzene Butter (lauwarm) und die Milch (lauwarm) hinzufügen.

3. Anschließend die Masse so lange durchkneten (erst mit einem Handrührgerät, dann mit den Händen) bis ein glatter Teig entsteht.

4. Diesen jetzt abgedeckt, an einem warmen Ort ca.60 Minuten (auf doppelte Größe) gehen lassen. In der Zwischenzeit schon mal eine Form (ca. 37x25cm) dünn ausfetten.

5. Als nächstes den Teig in die Form geben und auswalken/ausrollen.

6. Dann (am besten mit einem dicken Kochlöffelstiel) mehrere Löcher, gleichmäßig verteilt in den Boden stechen.

7. Danach die Butter in Stücken, in die Löcher verteilen und mit dem Zucker bestreuen. Der Teig sollte anschließend nochmals abgedeckt ca. 40 Minuten ruhen.

8. Kurz vor Ablauf der Ruhezeit schon mal den Ofen auf ca. 200°C Ober/Unterhitze vorheizen und den Kuchen dann ca. 15 Minuten (goldbraun) backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Der Butterkuchen schmeckt auch mit einer Prise Zimt als Topping.