Holländischer Butterkuchen

Der Holländische Butterkuchen wird nur mit drei Zutaten gebacken. Das einfache und schnelle Rezept gelingt ohne Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

300 g	Mehl
250 g	Butter
250 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Holländischen Butterkuchen** die kalte Butter und Zucker in einer Rührschüssel cremig rühren. Das Salz hinzugeben und nach und nach das Mehl unterrühren.

2. Nun mit den Händen zu einem glatten Teig kneten und eine Kugel formen.

3. Eine Springform mit Butter einfetten, den Teig ausrollen und in die Form geben, etwas andrücken. Mit einer Gabel tiefe Muster ziehen.

4. In den kalten Backofen stellen, bei 200°C Ober- und Unterhitze zirka 30 Minuten goldgelb backen. Anschließend abkühlen lassen und genießen.

Tipp