Butter-Zucker-Kuchen

Altes Haus-Rezept für zwei große Bleche Zuckerkuchen. Diesen trockenen Hefekuchen ißt man am besten frisch, schmeckt ab dem zweiten Tag aber auch eingetaucht in den Kaffee sehr gut. Butter und Zucker sorgen für den Geschmack und reichlich Kalorien.

Zutaten:

Für den Teig:
500ml lauwarme Milch
1 Würfel frische Hefe
1000g Mehl
150g Zucker
100g Margarine

Für den Belag:
etwa 250g Butter
4 Päckchen Vanillinzucker
ca. 300g Zucker

Zubereitung

Hefe in die lauwarmen Milch bröckeln und unter rühren auflösen. Mit einem Rührgerät etwa 450g Mehl unterschlagen, den Vorteig mit etwas Mehl bestäuben, abdecken und bei 40 Grad im Backofen für etwa 20 Minuten gehen lassen.

Zucker, Margarine und weitere 300g Mehl mit dem Rührgerät unter den Vorteig kneten. Solange kneten bis sich der Teig vom Rand löst und anfängt Blasen zu schlagen.

Restliches Mehl auf ein Backbrett geben und den Teig von Hand weiter durchkneten. Den Teig in eine große bemehlte Schüssel geben und nochmals im Backofen bei 40 Grad für mindestens 20 Minuten gehen lassen. Der Teig sollte sich dabei etwa verdreifachen.

Bleche vorwärmen und mit Backpapier auslegen. Den Teig in 2 gleichgroße Stücke teilen und die Hälften auf je einem Backblech ausrollen. Teigplatten noch einmal etwa 10 Minuten gehen lassen.

In die Teigplatten gleichmäßig mit dem Finger Vertiefungen eindrücken und mit einem Butterflöckchen belegen bis die Teigplatten gelichmäßig mit der Butter belegt sind. Anschließend jeweils zwei Päckchen Vanillinzucker pro Blech gleichmäßig verstreuen. Zum Abschluß die Bleche gleichmäßig dick mit Zucker bestreuen.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen und jedes Blech für ca. 15 Minuten backen. Der Kuchen ist fertig wenn er oben und unten gleichmäßig goldbraun gebacken ist. Kuchen vom Blech abheben und auch von unten kontrollieren.