



## Butter-Zuckerkuchen

---

Schneller, günstiger Blechkuchen. Ideal mit großen Mengen Kaffee zu genießen. Variante des Butterkuchens mit Citrobäck für etwas größere Bleche.

### Zutaten:

---

Für den Teig:

400g Mehl

ein halber Würfel Hefe (25g)

1 Eßlöffel Zucker

165ml lauwarme Milch

1 Ei

1 Päckchen Citrobäck oder abgeriebene Schale einer Zitrone

1 Prise Salz

50g Butter

ca. 150g Butter zum beflocken

150 bis 200g Zucker zum bestreuen

### Zubereitung

---

Mehl in eine Schüssel geben, Mulde eindrücken. Hefe in die Mulde bröckeln, Zucker und 3 Eßlöffel lauwarme Milch zugeben. Vorteig verrühren und für 20 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Restliche Zutaten zum Teig geben und zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt für weitere 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Volumen soll sich mindestens verdreifachen.

Teig nochmal durchkneten. Backblech mit Backpapier auslegen, Teig ausrollen bis das ganze Blech bedeckt ist.

Mit einem Löffelstiel oder einer Fingerspitze Vertiefungen dicht an dicht in den Teig drücken und mit einem Messer Butterflocken in die Vertiefungen setzen.

Kuchen dicht mit Zucker bestreuen und den Kuchen auf dem Blech nochmals 20 bis 30 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad (Umluft 150 Grad) für 20 bis 25 Minuten goldgelb backen. Wenn der Kuchen zu schnell dunkel wird, Hitze reduzieren.