



## Butterkuchen

---

Schneller, günstiger Blechkuchen. Ideal mit großen Mengen Kaffee zu genießen.

### Zutaten:

---

Für den Teig:

350g Mehl

ein halber Würfel Hefe (25g)

1 Eßlöffel Zucker

160ml lauwarme Milch

2 Eigelb

1 Päckchen Citrobäck oder abgeriebene Schale einer Zitrone

1 Prise Salz

50g Butter

175g 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 verdoppeln.

Teig nochmal durchkneten. Handwarmes Backblech mit Backpapier auslegen, Teig ausrollen bis das ganze Blech abgedeckt 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 180 Grad (Umluft 160 Grad) für 20 bis 25 Minuten goldgelb backen.