



Menge 1 Backblech



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

BUTTERKUCHEN

Klassischer Butterkuchen aus Hefeteig - immer wieder lecker!



Zutaten

400 g	Mehl
30 g	Hefe
60 g	Diamant Feinster Zucker
125 ml	Milch
100 g	Butter
1	Ei
1 Prise	Salz
75 g	Sahne
125 g	Diamant Zimtucker
75 g	weiche Butter

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, in eine Vertiefung in der Mitte Hefe hineinbröckeln und mit etwas Zucker, wenig lauwarmen Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.
2. 100 g Butter zerlassen und zusammen mit restlicher Milch, Ei und Salz dazugeben. So lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Nochmals 15 Minuten gehen lassen.
3. Backblech einfetten. Teig ausrollen, darauf legen und den Rand etwas hochziehen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.
4. Mit Sahne einpinseln. Die Hälfte des Zimtuckers auf den Kuchen streuen. In gleichmäßigen Abständen kleine Mulden in den Teig drücken und restliche Butter in Flöckchen hineingeben. Mit dem restlichen Zimtucker bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 20 Minuten backen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.