

Kuchen Backen Rezepte

Butterkuchen Mit Schmand

Anzahl: 25 Stücke

Gattung: Backen, Hefeteig, Kuchen

600 g	Mehl	250 g	Butter
1	Würfel Hefe	2	Eier
200 ml	Milch	1	Unbehandelte Zitrone
400 g	Schmand		Mehl für die Arbeitsfläche
140 g	Zucker		Fett für das Blech
1/2 Teel. Salz		1	Glas Vanillezucker

Mehl in eine grosse Schüssel geben. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, darin auflösen und zum Mehl geben. Zwei Esslöffel Schmand, 75 g Zucker, Salz, 100 g weiche Butterflöckchen, Eier und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone zugeben. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührers, danach mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Abgedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, ausrollen und in die gefettete Fettpfanne des Backofens drücken. Mit dem Fingerknöchel Vertiefungen in den Teig drücken. Abgedeckt noch einmal 15 Minuten gehen lassen. Restliche Butterflöckchen und restlichen Zucker auf den Teig geben. In den auf 225 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4 vorgeheizten Backofen schieben und etwa zehn bis 15 Minuten backen.

Restlichen Schmand, restliche abgeriebene Zitronenschale und Vanillezucker verrühren und auf den heißen Kuchen streichen.

Nährwerte: pro Stück ca. 205 Kalorien, 11 g Fett