



## Butterkuchen

### Description

#### Zutaten

400 g Mehl  
1 Würfel Hefe  
200 ml Milch  
180 g Butter  
180 g Zucker  
1 TL Salz  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Ei(er)  
3 EL Äpfel  
Sahne  
Eigelb

#### Zubereitung

Die frische Hefe, 30 g Butter und 1 TL Zucker in der Hälfte der lauwarmen Milch auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Äpfel und die Hefemischung vorsichtig in die Mulde geben. Mit etwas Mehl ebenso vorsichtig verrühren, es entsteht der Vorteig. Mit etwas Mehl, dem Salz und 1 EL Zucker bedecken und 15 Minuten zugedeckt am warmen Ort gehen lassen. Omas Geheimtipp: Ein dickes Kissen obendrauf, damit es der Teig schön warm hat.

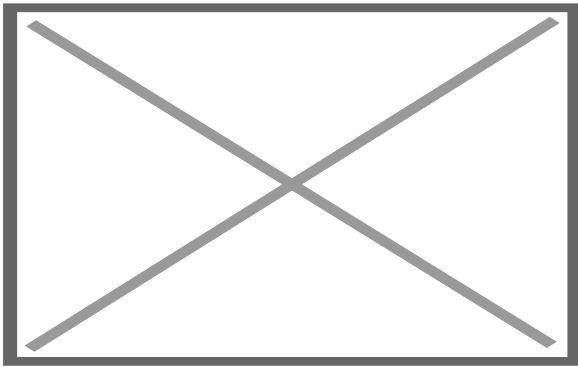
Den Vorteig mit der restlichen Milch und dem Ei vermengen und gut durchkneten, bis der Teig Blasen wirft und sich leicht von der Schüssel lösen lässt. Den Teig nochmals 15-20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis er seinen Umfang verdoppelt hat. Dann den Teig auf ein bemehltes Brett legen, kurz durchkneten und auf das gefettete Backblech heben. Mit einer bemehlten Kuchenrolle ausrollen, an den Rändern festdrücken und mit einer Gabel den kompletten Teig einstechen. Nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Nun die weiche Butter in kleinen Stückchen gleichmäßig auf dem Teig verteilen und etwas andrücken. Den Zucker mit dem Vanillezucker mischen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 20-25 Minuten backen, bis er eine schöne Farbe angenommen hat.

Nach dem Backen Eigelb und Sahne mischen, den fertigen Kuchen damit bestreichen und zum

Gläsern bringen.

Quelle: [einfachnurlecker.com](http://einfachnurlecker.com)



**Category**

1. Kuchen und Kekse

**Date Created**

Juli 29, 2021

**Author**

jeanny

*default watermark*