Zuckerkuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Frank Neuber zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für ein Backblech:

Teig:

- 500 g Weizenmehl
- 20 g Hefe
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 150 g Milch
- 50 g flüssige Butter

Belag:

- 75 g Butter
- 150 g Zucker
- 150 g saure Sahne

Zubereitung

1. Mehl mit Hefe, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Butter, Ei und der Milch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist. Dann nochmals durchkneten. Anschließend den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

2. Für den Belag die Butter in Flöckchen gleichmäßig auf den Teig setzen, den Zucker darüber streuen und nochmals gehen lassen, bis er wieder doppelt so groß geworden ist.

3. Den Backofen auf 200°C vorheizen und den Kuchen etwa 20 Minuten backen.

4. Nach etwa 15 Minuten Backzeit den Blechkuchen mit der sauren Sahne bestreichen und dann noch die restlichen 5 Minuten backen lassen.

5. Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. In gleich große Rechtecke schneiden und servieren.