



Butterkuchen vom grossen Ofenzauberer

1. Milch, 1 TL Zucker, 30 g Butter und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min. / 37°C / Stufe 2 erhitzen.
2. Mehl, 1 EL Zucker, 1 TL Salz, Öl und das Ei zugeben und 3 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen bis sich der Teig verdoppelt hat.
4. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Den großen Ofenzauberer einfetten. Den Hefeteig auf dem Ofenzauberer ausrollen. Den Teig mit dem Einstecher des Teigrollers regelmäßig einstechen.
5. Die restlichen 150 g Butter in kleinen Flöckchen auf dem Butterkuchen verteilen.
6. 160 g Zucker mit dem Vanillezucker mischen und gleichmäßig auf dem Butterkuchen verteilen.
7. Den Kuchen auf dem Rost, unterste Schiene im Backofen 25 Minuten backen.
8. In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Eigelb vermischen. Wenn der Kuchen fertig ist, aus dem Ofen nehmen und mit dem Eigelb-Sahnegemisch bestreichen.
- 9.

Zutaten:

- 400 g Mehl Type 550
- 1 Würfel Hefe
- 200 g Milch
- 180 g weiche Butter
- 180 g Zucker
- 5 g Salz
- 1 TL Vanillezucker selbst gemacht
oder 1 Päckchen
Vanillezucker
- 1 Ei
- 3 EL Öl
- 5 EL Sahne
- 1 Eigelb

Benötigtes

Material

Großer Ofenzauberer

Zubereitungszeit

- 15 Minuten Vorbereitung
- 60 Minuten Gehzeit
- 25 Minuten Backzeit