

Nussiger Butterkuchen

Frischer Hefekuchen für ein halbes Backblech.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Alufolie

Fett

Hefeteig:

100 ml Milch

50 g Butter

250 g Weizenmehl

½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

Belag:

75 g weiche Butter

2 EL Milch

50 g Zucker

75 g gehobelte Haselnüsse

Wie backe ich ganz einfach einen nussigen Butterkuchen?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Milch erwärmen und die Butter darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten und die warme Milch-Butter-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Eine Hälfte des Backblechs (etwa 30 x 20 cm) fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C



3 Belag zubereiten:

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und auf der gefetteten Backblechhälfte ausrollen. Einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie als Rand davorlegen. Die Butter in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) weiß schaumig rühren. Die Milch dazugeben und etwa 1/2 Min. weiterrühren. Die Butter in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 6 mm) füllen und in Wellen auf den Hefeteig spritzen. Mit Zucker und den gehobelten Nüssen bestreuen. Den Kuchen nochmal gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat und dann backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 18 Min.

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen und lauwarm servieren oder erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle eines Spritzbeutels kann auch ein Gefrierbeutel genommen werden. Einfach eine Ecke abschneiden und Butter aufspritzen.
- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

