

WDR 2 Jetzt Gote!

Blechkuchen

Von Helmut Gote

Zutaten

Für den Teig:

500g Mehl
20g frische Hefe
20ml Milch
1El Zucker
4 Eier
200g Butter
½ Tl Salz

Für den Belag:

100g Butter
100g Rohrzucker
Butterflöckchen

Zubereitung

Zunächst in einer Schüssel die frische Hefe mit dem Zucker in der zimmertemperierten Milch auflösen. Die Mischung zusammen mit dem Mehl in die Schüssel eines Rührgeräts füllen, kurz vermischen und ein Ei nach dem anderen mit dem Salz einarbeiten, bis ein elastischer Teig entstanden ist. Dann die Butter stückchenweise nach und nach einkneten, bis der Teig die Butter komplett aufgenommen hat. Den Teig für dreißig Minuten in den Kühlschrank legen, bis er etwas fester geworden ist und man ihn gut ausrollen kann. Das Backblech mit Butter einfetten, Teig auf die entsprechende Größe ausrollen und aufs Backblech legen. Mit der lauwarm zerlassenen Butter gleichmäßig bepinseln und mit dem braunen Zucker bestreuen, anschließend noch mit kleinen Butterstückchen belegen. Etwa eine Stunde lang mit einem Küchentuch abgedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis der Teig deutlich aufgegangen ist.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und den Zuckerkuchen in 30 Minuten fertig backen. Wenn die Oberfläche zu schnell dunkel wird, muss er mit etwas Alufolie abgedeckt werden. Nach dem Backen auf dem Backblech abkühlen lassen und frisch servieren.

Guten Appetit!