

Butterkuchen

Zutaten

Mehl 1 Kg
Hefe 2 Würfel
Zucker 0 100 Kg
Öl 0 2 ml
1 Prise Salz
Eier 4 Stk
Milch 0 5 L
6 EL Zucker

Als Belag
Zucker 0.150 Kg
Butter 0 25 Kg

Zubereitung

Mehl in eine Schale füllen, in die Mitte eine Vertiefung drücken, dort den Vorteig mit lauwarmer Milch etwas Zucker und der Hefe anrühren. 10 Min. Gehen lassen restliche Zutaten Zufügen, alles vermengen und kneten und auf einem gefettetem Blech ausrollen , eine Stunde gehen lassen. Mit der Gabel einstecken.

Als Belag: Zucker gleichmäßig verteilen (wer mag kann auch mehr Zucker nehmen) und Butterflöckchen aufsetzen. Bei 220°C ca. 15 Min. backen.