



Hamburger Butterkuchen hausgemacht vom Blech

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Der Klassiker in Hamburger Familien, nicht gerade ein Leichtgewicht, aber wer liebt ihn nicht ?

Zutaten

- (Für ein herkömmliches Backblech)
- 500 g Mehl Type 550
- 125 g Zucker
- 250 ml warme Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Butter (für den Teig)
- 50 g Butter für die Butterlöcher
- Etwas flüssige Sahne
- 40 g Hefe
- 1 Prise Salz
- 1 ganzes Ei
- Zucker zum Bestreuen

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise folgende Schritten:

Schritt2

Das gesiebte Mehl mit dem Zucker in einer Schüssel mit einer kleinen Mulde versehen, die Hefe hinein krümeln.

Schritt3

Darüber etwas warme Milch geben und mit etwas Mehl zu einem kleinen „Vorteig“ vermengen.

Schritt4

Alles zunächst mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort, etwa 40° C (geht auch im Backofen) 10 min. angehen lassen.

Schritt5

Anschließend die warme Butter und die restlichen Zutaten mit dem Küchenmixer durcharbeiten bis sich die Masse vom Schüsselrand löst.

Schritt6

Den Teig ein weiteres Mal abgedeckt ca. 30 min. aufgehen lassen.

Schritt7

Danach noch einmal, auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche gut durchwirken, durchkneten .

Schritt8

Den etwas zähen Teig quadratisch ausrollen, dem vorgewärmten, gefetteten Backblech gleichmäßig anpassen.

Schritt9

Nunmehr gleichmäßige Mulden mit dem Finger in den Teig drücken und kleine Butterflocken in den Mulden verteilen.

Schritt10

Das ganze Blech mit flüssiger Butter und der Sahne einstreichen und mit Zucker bestreuen.

Schritt11

Für 20 - 25 min. in den auf 170° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt12

Übrigens: Frisch aus dem Backofen schmeckt Butterkuchen am besten.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** hausgemacht, kuchen, selbstgemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hamburger-butterkuchen-hausgemacht-vom-blech/>