

Hefe-Zuckerkuchen vom Blech

1 Würfel	Hefe
500 g	Mehl
250 ml	Milch
110 g	Butter, weich
180 g	Zucker (80 + 100)
1 Prise	Salz
120 g	Butter
1	Ei



Mehl in eine Schüssel sieben.

Darin eine Mulde machen, Hefe hineinbröckeln,

80 g Zucker mit 125 ml lauwarmen Milch und 110 g flüssiger Butter verrühren, mit Mehl bedecken.
Abgedeckt und für etwa 30 min gehen lassen.

Wenn das Mehl gut aufgebrochen ist, die restliche Milch, Salz und 1 Ei dazugeben.

Teig gut mit der Hand verkneten und zugedeckt für etwa 30 min gehen lassen.

Der aufgegangene Teig wird auf der gefetteten tiefen Fettpfanne mit wenig Druck ausgerollt.

Mit einer Kuchengabel mehrere Löcher im Teig stechen.

Wieder abdecken und nach Belieben gehen lassen (30-70 Minuten).

Danach mit dem kleinen Finger ca. 60 Vertiefungen eindrücken
und mit Butterflocken füllen.

Zum Schluss mit 100 g Zucker bestreuen.

Bei 200 °C Ober/Unterhitze auf mittlerer Schiene
für 15 Minuten backen
und eine Tasse mit warmes Wasser mit reinstellen.



Im Brotbackautomaten

Erst flüssige Zutaten einfüllen,

Mehl oben darauf schütten,

Programm 12, dauert 1h 20 Minuten,

kontrollieren, ob Mehl am Rand sitzt

danach den Teig in der größten Jenaer Glasschüssel

gehen lassen für ca. 2 ½ Stunden,

auf gemehlter tiefer Fettpfanne ausrollen,

30 Minuten gehen lassen,

Butter und Zucker drauf,

backen s.o.

