

Eine Ode an Oma Hannas saftigen Butterkuchen

VORBEREITEN

105
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Blech

Für den Vorteig

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
80 g Zucker
125 ml lauwarme Milch
125 g flüssige Butter

Für den Teig

100 ml Milch
1 Ei
1 Prise(n) Salz
1 Vanilleschote

Für den Belag

1 Eigelb
80 g Zucker
130 g Butter

Es war letzten Sonntag - als die Sonne so wunderbar schien und ich eine Runde spazieren ging. Vorbei am Streichelzoo, dem Volkspark und der Düssel - die klassische Sonntagsroute eben. Weiter kam ich nicht. Nicht etwa, weil ich von einem Regenschauer überrascht, sondern von etwas ganz Wunderbarem verzaubert

wurde - von dem Duft nach Frischgebackenem. Von einem Hauch Vanille und einer Prise Zimt.

Ich machte einen Schritt vor. Und zwei zurück - bis ich schließlich vor dem verführerisch duftenden Haus stehen blieb. Es war ein kleines Haus. Fast schon ein bisschen unscheinbar, mit zwei hölzernen Fensterläden und einer grünen Stahltür versehen. Davor: Ein gusseiserner Ofen, so wie man ihn aus alten Filmen kennt. Ich öffnete das Gartentor, setzte einen Fuß vor den anderen. Der alte Ofen, die weiße Bank, das kleine Milchkännchen - alles erinnerte mich an meine Ferien auf dem Land. Und dann roch ich ihn wieder, diesen Duft. Er hatte etwas Vertrautes, etwas Heimeliges. Der Zimt, die Vanille - jetzt wusste ich es! Die ganze Zeit roch es nach dem Butterkuchen von meiner Oma.

Schon als Kind habe ich ihr beim Backen über die Schulter geschaut. Habe die Hefe mit Zucker, Mehl und Milch verrührt. Den Teig auf einem Backblech ausgerollt. Und mit gesalzener Butter getoppt. Ja genau, mit gesalzener Butter. Der kleine, aber feine Unterschied, den Oma Hannas Butterkuchen zum Besten macht.

Früher gab es den Kuchen jeden Sonntag, heute nur noch ganz selten. Zu viel zu tun, zu wenig Zeit. Eine Ausrede! Alles nur eine Frage der Organisation. Einen Würfel Hefe hatte ich noch zu Hause. Butter, Mehl und Milch auch. Zucker sowieso. Ich drehte auf dem Absatz um, sprintete nach Hause und versuchte mich an Omas Butterkuchen, dem besten Butterkuchen der Welt.

Du bist dir noch unsicher? Farina zeigt dir, wie du deinen Hefeteig garantiert luftig hinkommst.

- 1 -

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Milch mit Butter verrühren. Hefe in die Mulde geben und mit Zucker und Milch mischen. Zu einem

Eine Ode an Oma Hannas saftigen Butterkuchen

Vorteig verkneten und abdecken, 20 Minuten gehen lassen.



- 2 -

Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen und mit Milch mischen. Teig abschlagen und mit Vanilmilch, Salz und Ei verkneten. Abdecken und nochmal 20 Minuten gehen lassen.



- 3 -

Backblech mit Backpapier auslegen, Hefeteig darauf ausrollen.



- 4 -

Hefeteig mit einer Gabel einstechen, abdecken und nochmal 20 Minuten gehen lassen.



- 5 -

Backofen auf 210 °C vorheizen. Eigelb mit Zucker vermischen.

- 6 -

In den Teig kleine Butterstücke drücken und die Zuckerkrümel darüber verteilen. Eine Auflaufform mit Wasser in den Ofen stellen und Butterkuchen 15 bis 20 Minuten backen.

Eine Ode an Oma Hannas saftigen Butterkuchen

