

# Schuedi Kuchen oder Butterkuchen

## Zutaten:

350 g Mehl  
160 g Milch  
20 g Frischhefe  
50 g Butter  
30 g Rohrzucker  
1 Ei  
1 TL Salz

## Für den Belag

+/- 80 g weiche Butter  
4 – 5 EL Zucker

Backzeit ca. 20 min bei 180 Grad Ober und Unterhitze.

Hefe in 3 EL Milch auflösen und beiseite stellen. Restliche Milch, Butter und Zucker erwärmen bis die Butter geschmolzen ist. Unbedingt abkühlen lassen, sonst sterben die Hefekulturen ab.

Mehl in die Rührschüssel geben. Milchemischung hinzugeben, sowie Ei und aufgelöste Hefe. Alles miteinander verkneten. Salz hinzugeben und nochmals durch kneten. Zugedeckt 40 Minuten ruhen lassen.

Eine passende Backform buttern und mehlieren.

Den Teig kurz entgasen, rund formen und mit den Händen in die Form drücken. Zugedeckt ca. 30 – 40 min gehen lassen.

Mit dem Daumen mehrere Vertiefungen in den Kuchen drücken und Stückchen von der weichen Butter hineinstopfen. Dabei auch etwas Butter über die gesamte Oberfläche streichen. Dick mit Zucker bestreuen.

Den Kuchen backen bis er die gewünschte Bräune hat.