



Ruths Zuckerkuchen

Zutaten

- 1,5 Päckchen Trockenhefe
- (knapp) 250ml Milch
- 400g Mehl
- 225 g Zucker
- 250g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- „Eine Portion Ruhe und Zeit, viel Liebe und Fingerspitzengefühl“

Zubereitung

1. 1,5 Päckchen Trockenhefe mit knapp 250ml Milch in einer Schüssel verrühren.
2. In einer weiteren Schüssel 400g Mehl mit 100g Zucker vermengen.
3. In die Mehl-Zucker-Mischung nun langsam, mit einem Kochlöffel, die Hefe-Milch-Mischung einrühren.
4. Anschließend 125g leicht geschmolzene Butter dazugeben und mit einer Rührmaschine ca. 10 Minuten kräftig rühren. Erst aufhören, wenn sich der Teig langsam von der Schüssel abhebt bzw. einen Kloß bildet.
5. Nun die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig, an einem warmen Ort, 30 Minuten gehen lassen. Das Tuch hält die warme Luft in der Schüssel und verhindert, dass kalte Luft einströmt und der Teig dadurch langsamer aufgeht. Wenn man ein feuchtes Tuch verwendet, erleichtert man der Hefe die Arbeit sogar.
6. Anschließend den Teig kräftig durchkneten. Da dieser sehr klebrig ist, sollte man genug Mehl an den Händen haben.
7. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf ausrollen und die restliche Butter (ca. 125g) in kleinen Flöckchen gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
8. 125g Zucker und eine Tüte Vanillezucker drüberstreuen und den Teig erneut 30 Minuten gehen lassen.
9. Den Kuchen bei 180°C Umluft für 20 Minuten backen.