

Bretonischer Butterkuchen

Zutaten (22 – 24 cm Springform):

- 12 g frische Hefe
- 175 ml lauwarmes Wasser
- 240 g Weizenmehl
- 1/2 Tl Salz (am besten Fleur de Sel)
- 100 g kalte Süßrahmbutter
- 170 g Zucker + 30 g Zucker für den Hefeteig
- 2 Tl Vanillezucker
- 25 g zerlassene Butter

Zubereitung:

1. Die frische Hefe in einer Schüssel in dem lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl, das Salz und den Zucker (30 g) zufügen und alles zu einem Teig verarbeiten. Ein paar Minuten kneten und mit einem Küchentuch abgedeckt mindestens eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem ca. 4 mm dicken Rechteck ausrollen.
3. Die kalte Butter in Würfel schneiden und auf der Mitte des Teig-Rechtecks verteilen. Rund ein Viertel des Zuckers über die Butter streuen.
4. Den Teig in der Breite dreifach falten. Rund ein Viertel des Zuckers auf das Teigpaket streuen und dann der Länge nach dreifach zusammenfalten. Das Teigpaket auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem Küchentuch abdecken und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.
5. Etwas Zucker auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig erneut zu einem Rechteck ausrollen. Immer wieder Zucker beim Ausrollen auf den Teig streuen. Der Breite und der Länge nach erneut dreifach zusammenfalten.





6. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 190 °C Ober-Unter-Hitze vorheizen.
7. Dann den Teig zu einem Kreis (die Form muss nicht perfekt sein) ausrollen und in die Springform legen. Mit dem restlichen Zucker und der zerlassenen Butter übergießen.
8. Im unteren Teil des Ofens für 40 Minuten backen. Manchmal tropft Butter vom Kuchen. Stellt am besten eine Auflaufform darunter, damit keine Butter auf den Ofenboden tropft.