



Schuedi, der tolle Luxemburger Zuckerkuchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Außergewöhnlich flauschig und schmackhaft, hier schnell und einfach zubereitet

Zutaten

- Der Teig für eine 28 - 30 cm große Backform:
- 350 g Mehl, gesiebt, Typ 550
- 160 ml Milch
- 20 g frische Hefe
- 50 g Butter
- 1 ganzes Ei
- 30 g Zucker
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 gute Prise Salz
- Für den Belag:
- 80 -90 g Butter
- 5 El Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz / Schuedi - Teig:

Schritt2

Die Milch mit 50g Butter, dem Zucker und 1 Prise Salz lauwarm auf ca. 40° C erhitzen und die zerbröckelte Hefe zerfallen, auflösen lassen.

Schritt3

Das Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben, das Ei, Zitronenabrieb mit der Milch - Hefe Mischung ca.12 min. verkneten. Heraus nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen.

Schritt4

Ca. 1 Stunde, mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort (23° - 24° C) ruhen, aufgehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Schritt5

In der Zwischenzeit die Backform mit Butter austreichen und leicht mehlen.

Schritt6

Den Teig noch einmal durchwirken, entgasen und gleichmäßig in der Backform mit den Händen verteilen; weitere 30 min. aufgehen lassen.

Schritt7

Nunmehr mit dem Daumen die Vertiefungen in den Teig drücken und die Butterflöckchen hinein geben.

Schritt8

Den Kuchen mit flüssiger Butter noch einmal mit flüssiger Butter bestreichen und dick mit Zucker bestreuen.

Schritt9

Bei 180° C Ober / Unterhitze 20 min. backen und appetitlich bräunen.

Schritt10

Danach abkühlen lassen, schmeckt frisch am besten.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schuedi-der-tolle-luxemburger-zuckerkuchen/>