

Butterkuchen mit Hanfsamen

Ein Rezept von Stephan Klug

Für den Teig 500 g Weizenmehl (Typ 550), 280 ml warme Milch, 80 g Butter, 60 g Zucker, 20 g Hefe und 10 g Salz intensiv zu einem glatten Teig kneten und diesen 20 Minuten lang ruhen lassen. Den Teig ausrollen und auf ein rechteckiges Backblech legen, anschließend 30 Minuten ruhen lassen. Mit den Fingern gleichmäßig Löcher in den aufgegangenen Teig stupsen und diese mit etwa 150 g Butterflocken belegen und mit etwa 100 g Zucker bestreuen.

Zuletzt mit geschälten Hanfsamen belegen und den Kuchen nochmals 45 Minuten gehen lassen. Im Backofen bei 180 Grad Celsius ungefähr 40 Minuten backen.