



Sahn-Wein-Kuchen

Zutaten für 1 Blech (35 x 38 cm):

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 100 g Butter
- 5 g Salz
- 15 g Schweineschmalz
- 20 g Hefe
- 300 ml Milch
- 1 Ei

Zutaten für den Guss:

- 80 ml Sahne
- 30 ml Weißwein, trocken
- 50 g Butterflocken
- 130 g Rohrzucker

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in der Teigknetmaschine 8 Minuten zu einem Hefeteig kneten. Ein Backblech (kein Lochblech) gut einfetten und den Teig mit bemehlten Händen auf dem Blech verteilen. Das Backblech anschließend mit einer Gärfolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen.

Dann den Rand des Teiges von Hand etwas hochdrücken (ca. 1 cm), damit nachher der Guß nicht herauslaufen kann. Mit den Fingern gleichmäßig tiefe Löcher in den Teig drücken und mit einer Gabel mehrmals einstupfen. Die Sahne mit Wein vermischen und darüber gießen. In die Löcher die kalten Butterflocken verteilen und mit reichlich Zucker bestreuen. Nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen
Bei 270° C einschießen
Backzeit: 10-12 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen
Oberhitze 260° C
Unterhitze 170° C
Backzeit: 10-12 Minuten.