

# Blech-Butterkuchen

Saftiger Handwerks-Klassiker



Foto: Eichler

Herstellungszeit für  
40 Stück ca. 30 Min.;  
Materialeinsatz  
ca. 0,14 Euro/Stück

## Zutaten 40 Stück

### Butterhefeteig

1,000 kg	Weizenmehl, Type 405
0,150 kg	Zucker
0,080 kg	Hefe
0,400 kg	Vollmilch
0,200 kg	Butter
0,150 kg	Vollei (3 Stück)
0,005 kg	Salz
0,010 kg	Zitronenabrieb (1 Stück)

### Belag

0,100 kg	Milch oder Sahne
0,400 kg	Butter
0,300 kg	Zucker, fein

# Herstellung und Verkauf von Blech-Butterkuchen

## Herstellung

### Butterhefeteig:

Kneten (spiral): 4 + 5 Minuten

Teigtemperatur (TT): 26 °C

Teigruhe (TR): 30 Minuten

### Aufarbeitung:

1. Randblech (60 x 40 cm) vorbereiten.

2. Den Butterhefeteig ausrollen und auf das Blech legen.

3. Nach 30 Minuten Garzeit stippen und mit den Fingern in 1 cm Abständen Vertiefungen in die Teigoberfläche drücken.

4. Mit Milch oder Sahne dünn bestreichen.

5. Die gekühlte Butter in 1 cm große Stücke schneiden und in die Vertiefungen füllen. Danach mit feinem Zucker bestreuen.

### Gare:

Gärzeit: 30 Minuten

### Backen:

Backtemperatur: 220 °C

Backzeit: 20 Minuten

## Herstellungstipps

### Butter:

Die Butter bestimmt wesentlich den Geschmack des Kuchens, deshalb sollte sie eine gute Qualität haben.

### Backen:

Beim Backprozess entstehende Blasen sofort einstechen.

Nach dem Backen sofort vom Blech schieben. So wird der Boden nicht feucht und der Kuchen bleibt saftig.

### Kennzeichnung:

Der Hefeteig muss Butter enthalten, da der Kuchen sonst nicht als Butterkuchen verkauft werden kann.

## Verkaufshinweis

Je frischer der Kuchen in den Verkauf kommt, umso besser ist der Geschmack. Er eignet sich besonders gut für das Backen im Laden. Dieser Kuchen lässt sich gut in kleine Probierstückchen schneiden. Diese sollten dann immer frisch geschnitten angeboten werden.

## Fakten

### Gebäckgruppe:

### Zutaten:

Weizenmehl, Butter, Zucker, Milch, Hefe, Ei, natürl. Aroma, Salz

### Zutaten mit

### ausgewiesenen Allergenen:

Weizen, Milcherzeugnis, Eierzeugnis

### Geschmack:

intensiver Buttergeschmack

### Haltbarkeit:

1 Tag

## Der Bäcker



### Ekkehard Eichler

Unser Autor ist Konditormeister und erwarb in vier Jahrzehnten vielfältige, fachliche

Erfahrungen in nationalen und internationalen Betrieben. Als Chefkonditor und Leiter der Anwendungsberatung für bedeutende Zulieferunternehmen entwickelte er Hunderte von Rezepturen sowie praktisches Zubehör für Backstuben.

## Kalkulation

Rohstoffe	Rezeptgewicht / kg	€/ kg	Kosten in €	Meine Zahlen	
<b>Sauerteig</b>					
Weizenmehl, Type 405	1,000	0,36	0,36	_____	_____
Zucker	0,150	0,94	0,14	_____	_____
Hefe	0,080	0,95	0,08	_____	_____
Vollmilch	0,400	0,80	0,32	_____	_____
Butter	0,200	3,10	0,62	_____	_____
Vollei (3 Stück)	0,150	2,80	0,42	_____	_____
Salz	0,005	0,33	0,01	_____	_____
Zitronenabrieb von 1 un- behandelten Zitrone (10 g)	1 St.	0,30	0,30	_____	_____
<b>Teig</b>					
Milch oder Sahne	0,100	2,85	0,29	_____	_____
Butter	0,400	6,10	2,44	_____	_____
Zucker, fein	0,300	0,94	0,28	_____	_____
<b>Rohstoffaufwand</b>			<b>5,26</b>	_____	_____

Zeitbedarf für 1 Blech (40 Stück) 30 Minuten – Minutenkostensatz 1,00€

Produktionskosten = 30 Min. x 1,00€

Produktionsstückkosten	100 %	30,00	_____	_____
Kommissionierung	6 %	1,80	_____	_____
Auslieferung	14 %	4,20	_____	_____
Verwaltung und Gewinn	20 %	6,00	_____	_____
<b>Bäckereiabgabepreis</b>	100 %	<b>42,00</b>	_____	_____
Verkauf	75 %	31,50	_____	_____
Rohstoffaufwand		5,26	_____	_____
<b>Nettoaufwand I</b>	100 %	<b>78,76</b>	_____	_____
Retouren	10 %	3,15	_____	_____
<b>Nettoaufwand II</b>	100 %	<b>81,91</b>	_____	_____
Umsatzsteuer	7 %	5,73	_____	_____
<b>Kalkulierter Ladenpreis für 1 Blech 60 x 40 cm = 40 Stück</b>		<b>87,64</b>	_____	_____
<b>Ladenverkaufspreis für 1 Stück</b>		<b>2,20</b>	_____	_____