Rezept

Fleckerlkuchen

Ein Rezept von Fleckerlkuchen, am 28.04.2024

Zutaten

240 ml	Milch (ggf. laktosefrei)
50 g	Puderzucker
50 g	Butter
20 g	Kartoffelmehl
2	Eier
250 g	Zucker
400 g	Magerquark (ggf. laktosefrei)
4	Eier
150 g	Zucker
1 Würfel	glutenfreie Hefe (42 g)
400 g	fein gemahlene Hirse
250 g	Pflaumenmus
150 g	gemahlene Mohnsamen
1 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
70 g	fein gemahlene Hirse
70 g	Puderzucker
50 g	weiche Butter
1 1/2 EL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 EL	Kartoffelmehl
ca. 300 ml	lauwarme Milch (ggf.laktosefrei)
	Jodsalz
120 g	Rapsöl
400 g	Kartoffelmehl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (Fettpfanne; 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Für den Mohnbelag die Milch unter Rühren aufkochen. Mohn, Puderzucker und die Zitronenschale einrühren. Alles ca. 15 Min. bei schwacher Hitze offen dick einkochen und anschließend auskühlen lassen.

2. Für die Streusel die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Mehle mit dem Puderzucker mischen. Langsam mit einer Gabel in die zerlaufene Butter einrühren, sodass Streusel entstehen. Abkühlen lassen.

3. Für die Quarkmasse Eier, Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren. Die Zitronenschale, den Quark und das Kartoffelmehl hinzufügen und alles glatt miteinander verrühren.

4. Für den Hefeteig eine Schüssel auf die Waage stellen, die Eier hineinschlagen und mit Milch auf 500 g auffüllen, Zucker und 1 Prise Salz hinzufügen und alles verquirlen. Die zerbröckelte Hefe in der Eiermilch auflösen. Öl und Mehle mit einem Kochlöffel unterrühren. Den Teig in die mit Backpapier belegte Fettpfanne streichen und an den Rändern etwas hochziehen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

5. Esslöffelweise Mohn- und Quarkmasse in Häufchen auf dem Teig verteilen. Ebenso mit den Streuseln und dem Pflaumenmus verfahren. Den Kuchen im heißen Ofen (unten) ca. 25 Min. backen und anschließend sofort auf einem Gitter auskühlen lassen. Der Kuchen schmeckt frisch am besten.