Rezept

Hagebuttenkuchen mit Nuss-Sesam-Streuseln

Ein Rezept von Hagebuttenkuchen mit Nuss-Sesam-Streuseln, am 29.04.2024

Zutaten

1/4 l	Milch
3/4 Würfel	Hefe (ca. 30 g)
50 ml	Birnendicksaft
1 Prise	Salz
1	Bio-Orange
1 M	Eigelb
50 g	flüssiger Honig
30 g	Sesamsamen
400 g	Weizenvollkornmehl
1 TL	Zucker
50 ml	Rapsöl
	Mehl zum Arbeiten
400 g	Hagebuttenmark
75 ml	Haselnussöl
100 g	gehackte Haselnüsse
200 g	Weizenvollkornmehl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (30 x 40 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Milch lauwarm erhitzen. Das Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe zerbröckeln, mit 2 EL Milch verrühren und in die Mulde gießen. Den Zucker über die Hefemilch streuen und diese mit etwas Mehl vom Rand bestäuben. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.

2. Dann übrige Milch, Birnendicksaft, Rapsöl und Salz zum Mehl in die Schüssel geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.

3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und direkt auf dem Blech ausrollen. Mit einem Küchentuch bedecken.

4. Für den Belag die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Beides mit Hagebuttenmark verrühren und auf dem Hefeteigboden verteilen.

5. Für die Streusel Eigelb, Öl und Honig mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt verrühren. Nüsse, Sesam und Mehl dazugeben und alles zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf dem Kuchen verteilen. Im Ofen (Mitte) 25-30 Min. backen. Dann herausnehmen und den Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.