

Rezept

Hefblechkuchen mit Früchten

Ein Rezept von Hefblechkuchen mit Früchten, am 18.09.2024

Zutaten

500 g Mehl	1 Prise Salz
1 Würfel Hefe (42 g)	250 ml lauwarme Milch
60 g Zucker	80 g Butter
1 Ei	1 Eigelb
1 kg säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop, Cox Orange)	2 EL Zitronensaft
40 g Rosinen	40 g Mandelstifte
30 g Butter	3 EL Quitten- oder Apfelgelee
Fett fürs Blech	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Backblech (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit Salz in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe zerbröckeln, mit 2 EL Milch und 1 TL Zucker verrühren, in die Vertiefung gießen, mit etwas Mehl verrühren. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen.
2. Die Butter zerlassen, mit der restlichen Milch, Zucker, Ei und Eigelb zu der Hefe-Mehl-Mischung geben. Mit einem Holzlöffel gründlich verrühren. Danach den Teig kräftig kneten, bis er glatt und elastisch ist und sich vom Schüsselrand löst. Zugedeckt an einem warmen Ort weitere 25-30 Min. aufgehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
3. Die Äpfel schälen, halbieren, die Kerngehäuse entfernen und die Apfelhälften in schmale Spalten schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft vermischen.
4. Den Backofen vorheizen. Das Backblech fetten. Den Hefeteig kurz verkneten, auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, auf das Blech legen. Die Äpfel darauf verteilen. Die Rosinen waschen, gut trocknen, mit den Mandelstiften mischen und auf dem Kuchen verteilen. Zugedeckt noch 10 Min. gehen lassen.
5. Den Kuchen mit Butterflöckchen bestreuen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 30 Min. backen. Quitten- oder Apfelgelee erwärmen und den noch heißen Kuchen damit bestreichen.