

## Rezept

# Mirabellenkuchen mit Vanilleguss

Ein Rezept von Mirabellenkuchen mit Vanilleguss, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>1</b> Würfel frische Hefe (ca. 40 g)	<b>80 g</b> Zucker
1/4 l lauwarme Milch	<b>500 g</b> Mehl
<b>1 Prise</b> Salz	<b>80 g</b> Butter
<b>1</b> Ei (M)	<b>1</b> Eigelb (M)
Butter für das Blech	Mehl zum Arbeiten
<b>1</b> Vanilleschote	1/2 l Milch
<b>80 g</b> Zucker	<b>1 Pck.</b> Vanillepuddingpulver (zum Kochen)
1,2 kg Mirabellen	<b>1</b> Ei (M)
<b>1 EL</b> Speisestärke	<b>1</b> Eiweiß (M)
<b>1 Prise</b> Salz	<b>100 g</b> Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 1 Backblech (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig die Hefe zerbröckeln und in ein Schüsselchen geben. 1 EL Zucker darüberstreuen und ca. 50 ml Milch darübergießen. Den Ansatz zugedeckt 15 Min. an einem warmen Ort ruhen und gehen lassen.
2. Das Mehl mit dem Salz mischen, Butter in einem Pfännchen schmelzen. Übrigen Zucker, Ei und Eigelb zum Mehl geben, die warme Butter mit der übrigen Milch mischen und ebenfalls dazugeben. Dann zügig den Hefeansatz dazugießen und alles mit einem Löffel verrühren. Den Teig mit den Händen ca. 8 Min. kräftig durchkneten, dabei eventuell noch etwas Mehl zugeben – der Teig sollte sich samtig-elastisch anfühlen und nicht kleben. Teig zu einer Kugel formen, in eine bemehlte Schüssel legen, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat.
3. Zwischendurch für den Belag die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. 6 EL Milch mit 3 EL Zucker und Puddingpulver klümpchenfrei verrühren. Übrige Milch mit dem Vanillemark aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Puddingpulver einrühren, dann alles nochmals ca. 1 Min. unter Rühren kochen lassen. Vom Herd nehmen und den Pudding abkühlen lassen, dabei immer wieder mal umrühren, damit sich keine Haut bildet.
4. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Butter einfetten. Die Mirabellen waschen, halbieren und die Steine entfernen. Den Teig nochmals durchkneten, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf Blechgröße ausrollen und auf das Blech geben, dabei einen Rand formen. Den Teig weitere 10 Min. gehen lassen.
5. Das Ei trennen, Eigelb und Stärke gründlich unter den Pudding rühren. Beide Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, Sahne ebenfalls steif schlagen, beides unter die Puddingmasse heben. Die Masse auf den Teig streichen, die Mirabellen darauf verteilen und den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 35-40 Min. goldbraun backen.