

27. März 2010

SWR-Kuchen

Nein, das Rezept ist nicht vom Südwestdeutschen Rundfunk, sondern selbstgebastelt. „SWR“ steht für „schwarz, weiß, rot“, also für die 3 Hauptfarben des Kuchens.

- 370 g Weizenmehl 405
- 40 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale
- 125 g Butter
- 20 g Frischhefe
- 515 ml Milch
- 1 Päckchen Schokopuddingpulver
- 60 g Zucker
- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g Rosinen
- 1 Glas Süßkirschen
- 2 Eiweiß
- 50 g Mandeln (gestiftelt)
- 100 g saure Sahne

Für den Teig 250 g Mehl mit braunem Zucker, Salz, Vanillezucker, Zitronenschale, 75 g Butter, Hefe und 65 ml Milch 6 Minuten lang verkneten.

1 Stunde Gehzeit.

Inzwischen aus 450 ml Milch, 30 g Zucker und dem Pulver Schokopudding kochen und die Rosinen unterrühren.

In der aufgewärmten Milch noch vor der Puddingpulverzugabe die Schokolade schmelzen.

Den Hefeteig ausrollen, auf ein Blech legen und mit der Gabel mehrmals einstechen.

Etwa zwei Drittel vom Pudding und anschließend die abgetropften Kirschen darauf verteilen.

Das Eiweiß steif schlagen, 30 g Zucker, 100 g Mehl, saure Sahne, Butter und Mandeln unterheben, bis ein zähflüssiger Teig entstanden ist.

Diese Masse über die Kirschen träufeln. Dann den restlichen Pudding darüber verteilen.

Den Kuchen 40 Minuten bei 190°C backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacken.de