

26. Juli 2009

Mirabellenkuchen

Ein Ausflug in die süße Backwelt. Wer die Augen am Wegrand offen hält, wird ab und an Mirabellen entdecken. Diese kirschgroßen Pflaumenabkömmlinge sind sehr aromatisch und passen gut auf einen frühsummerlichen Kuchen.

Hauptteig

- Mirabellen
- 380 g Weizenmehl 405
- 200 ml Milch
- 50 g Butter/Margarine
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 g Trockenhefe
- Zimt

Pudding

- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 300 ml Milch
- 30 g Zucker

Streusel

- 160 g Butter/Margarine
- 300 g Weizenmehl 405
- 120 g Zucker

Für den Teig alle Zutaten miteinander verkneten. Den Teig bei 25-28°C 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit aus den oben genannten Zutaten den Pudding kochen und etwas abkühlen lassen. Auch die Streusel können schon zubereitet werden. Den Hefeteig nochmal kurz auf der bemehlten Arbeitsplatte kneten und dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausbreiten. Zimt nach Belieben über den flachen Teig streuen und darüber dann den Pudding streichen. In den Pudding werden die halbierten und entsteinten Mirabellen dicht nebeneinander gedrückt. Die Mirabellen mit etwas Zucker bestreuen und anschließend die Streusel verteilen. Den vorbereiteten Kuchen nochmals 30 Minuten gehen lassen und danach in den auf 180°C vorgeheizten Backofen schieben. Nach 30 Minuten ist der Kuchen fertig.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2 Stunden



www.brotbacken.de