

GRUNDREZEPT HEFETEIG

OFENBLECH 30CMX40CM

Schüssel
Tuch

ZUTATEN

- 1 dl Milch, lauwarm
- 20 g Frischhefe
- 400 g Weissmehl
- 120 g Butter, weich
- 60 g Zucker
- ½ Tl Salz
- 1 Ei
- 3 Eigelb
- Zitrone, Abrieb

ZUBEREITUNG

Die lauwarml Milch in eine Schüssel geben und die Hefe darin auflösen. Einen Teil des Mehles hinzugeben und alles zu einer weichen Masse verrühren. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten stehen lassen. Die restlichen Zutaten beifügen und alles zu einem geschmeidigen, mittelfesten und ausrollbaren Teig verkneten.

GRUNDREZEPT BUTTERSTREUSEL

OFENBLECH 30CMX40CM

ZUTATEN

- 150 g Butter, kalt
- 150 g Zucker
- 15 g Salz
- 300 g Weissmehl


ZUBEREITUNG

Die Butter, den Zucker und das Salz in eine Schüssel geben und mit den Händen glattarbeiten. Das Mehl hinzugeben und alles zu Streuseln verkneten.

SCHWARZE JOHANNISBEERE MIT VANILLE UND BUTTERSTREUSELN

Backblech
Teigroller
Gabel

ZUTATEN

- Grundrezept Hefeteig
- Grundrezept Butterstreusel
- 40 g Butter, flüssig
-  2 Pck. Vanillepuddingpulver
- 80 g Zucker
- 1 l Milch
- 1 kg Johannisbeeren schwarz, gewaschen, gezupft

Rezept von Markus Heckel



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Hefeteig und die Butterstreusel nach Rezept zubereiten. Das Backblech mit der Butter einfetten. Den Hefeteig auf Blechgrösse ausrollen und auf das gefettete Blech legen, mit einer Gabel mehrfach einstechen. Für die Vanillecreme das Puddingpulver und den Zucker in einer Schüssel mit etwa 1 dl der Milch anrühren, die restliche Milch in einen Topf giessen und zum Kochen bringen. Das angerührte Pulver hinzugeben und unter ständigem Rühren gut aufkochen. Heisse Creme auf den Teig streichen, die Beeren und Butterstreusel darüber verteilen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen 40 Minuten backen.