

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.

JOHANNISBEER-BAISER-KUCHEN

Backblech

Teigroller

Gabel

Handrührgeräte

Kammschaber

ZUTATEN

- Grundrezept Hefeteig
- 40 g Butter, flüssig
- 6 Eier
- 250 g Zucker
- 200 g Mandeln, gemahlen
- 1 kg Johannisbeeren, gewaschen, ohne Rispen
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Hefeteig Rezept zubereiten. Das Backblech mit der Butter einfetten. Den Hefeteig auf Blechgrösse ausrollen und auf das gefettete Blech legen, mit einer Gabel mehrfach einstechen. 4 Eier trennen und die Eiweisse zur Seite stellen. Die Eigelbe und die restlichen Eier mit 100 g Zucker mit dem Handrührgerät hellgelb aufschlagen. Die Mandeln und die Johannisbeeren unter die Eimasse ziehen und auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen. Währenddessen die Eiweisse und das Salz mit dem Handrührgerät zu einem sehr festen Eischnee schlagen. Dabei den restlichen Zucker nach und nach zugeben. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und

Rezept von Markus Heckel



den Ofen auf 220°C aufheizen. Den Eischnee auf den vorgebackenen Kuchen streichen und nach Belieben mit einem Kammschaber verzieren. Den Kuchen nochmals für ca. 10 Minuten in den heissen Ofen schieben. Die Baiserdecke sollte dabei leicht Farbe annehmen.