

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Preiselbeer-Kuchen

Zutaten Hefeteig:

250 g Weizenmehl
1 Pr. Salz
40 g Zucker
1 Btl. Backpulver
20 g frische Hefe
125 ml Milch
40 g Butter
1 Ei
Vanille

Zutaten Belag:

200 g Marzipan Rohmasse
1 Pck. Puddingpulver Vanille
500 ml Milch
2 EL Zucker
3 Eigelbe
1 Glas Preiselbeeren

Zubereitung:

Mehl, Salz, Zucker und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Hefe darüber bröckeln, Milch zusammen mit Butter lauwarm werden lassen, Ei hinzufügen und alles zur Mehlmischung geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Marzipan grob reiben. Puddingpulver mit 100 ml Milch, 2 EL Zucker und den Eigelben verrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver dazugeben und unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen. Von der Kochstelle nehmen und das Marzipan unterrühren, bis es sich aufgelöst hat. Die Creme etwas abkühlen lassen.

Ein Backblech einfetten und den Hefeteig darauf ausrollen, dabei einen Rand hochziehen. Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Preiselbeeren darauf verteilen die die Marzipancreme vorsichtig darüber streichen. Den Teig nochmals 15 – 20 Minuten gehen lassen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (Gasherd Stufe 3/Umluftherd: 180 °C) 30 bis 35 Minuten backen. Anschließend den Kuchen in kleine Stücke schneiden und die kleinen Tortenaufleger jeweils auf ein Stück legen.