

Brombeerfladen mit Zimtstreuseln

Saftiger Hefekuchen mit Brombeeren und feiner Zimt-Note

etwa 15 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Belag:

750 g Brombeeren

Streuselteig:

100 g Butter

100 g Zucker

150 g Weizenmehl

1 - 2 EL gemahlener Zimt

Vanilleschmand:

400 g Schmand

2 EL Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

Hefeteig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

60 g Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

50 g weiche Butter oder

Margarine

150 ml Milch

1 Vorbereiten:

Brombeeren verlesen. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Streuselteig:

Butter zerlassen. Zucker mit Mehl und Zimt in einer Rührschüssel mischen. Butter hinzufügen und alles mit einem Rührlöffel zu Streuseln verarbeiten.

3 Vanilleschmand:

Schmand mit den übrigen Zutaten verrühren.



④ **Hefeteig:**

Mehl in einer Rührschüssel mit Hefeteig Garant mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten, zu einem Oval in Blechgröße ausrollen und auf das Blech geben. Den Fladen so mit Schmand bestreichen, dass knapp 1 cm Rand frei bleibt. Brombeeren darauf verteilen, die Streusel darüber geben und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

Den Fladen am besten lauwarm verzehren oder auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Zum Servieren in lange Tortenstücke schneiden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Brombeerfladen ist einfriergeeignet.

