



Hefekuchen Kastenform

Süßer Hefekuchen aus der Kastenform mit Pistazien und Grümmelkandis - perfekt zum Brunch oder Frühstück.

etwa 20 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Fett

Hefeteig:

150 ml Milch
400 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
3 Eier (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
175 g weiche Butter
2 Eigelb (Größe M)

Außerdem:

100 g Dr. Oetker gehackte
Pistazien
100 g Grümmelkandis

Wie backe ich einen leckeren Hefekuchen?:

1 Hefeteig zubereiten:

Milch erwärmen. Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Eier, **1 EL** Zucker, Vanille-Zucker, Finesse, Salz und die warme Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Butter, Eigelb und restlichen Zucker mit dem Mixer (Knethaken) etwa 5 Min. unter den Hefeteig rühren. Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Form fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Mit 2 Esslöffeln Nocken vom Hefeteig abstechen, abwechselnd in Pistazien oder Grümmelkandis wälzen und neben- und übereinander in die Form schichten, bis der gesamte Teig verbraucht ist. Nochmals gehen lassen, bis sich der Kuchen sichtbar vergrößert hat. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Kuchen in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Lauwarm schmeckt der Kuchen besonders gut.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Hefekuchen ist einfriergeeignet.

