

Mirabellen-Datschi mit Butterstreuseln

Hefe-Blechkuchen mit Mirabellen und Butterstreuseln

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Hefeteig:

125 ml Milch

50 g weiche Butter oder
Margarine

250 g Weizenmehl

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

1 Pr. Salz

Belag:

1 ½ kg Mirabellen

Streuselteig:

200 g Butter

300 g Weizenmehl

175 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

3 Belag:

Mirabellen waschen und entsteinen.

4 Streuselteig:

Butter zerlassen. Mehl in einer Rührschüssel mit Zucker und Vanille-Zucker vermischen. Das Fett dazugeben und mit einem Löffel zu dicken Streuseln verarbeiten.

- 5 Teig leicht mit Mehl bestreuen, auf der Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und auf dem Backblech ausrollen. Mirabellen schuppenförmig mit der Oberseite nach oben auf dem Boden verteilen und mit den Streuseln bestreuen. Zugedeckt nochmals etwa 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, dann backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben mit steif geschlagener Sahne servieren.
- Der Kuchen ist einfriergeeignet.