



Nasser Kuchen

Ein Hefekuchen mit Quark und Johannisbeeren

etwa 16  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten

1 Vorbereiten:

Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung 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. Inzwischen den Belag vorbereiten und das Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

3 Belag:

Pudding nach Packungsanleitung, aber **nur mit 400 ml Milch**, zubereiten und in eine Schüssel geben. Heißen Pudding direkt mit Frischhaltefolie bedecken und kalt stellen. Johannisbeeren waschen und Beeren von den Rispen streifen.

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und auf dem Backblech ausrollen. 2/3 des abgekühlten Puddings auf den Teig streichen. Unter den übrigen Pudding saure Sahne, Quark, Eigelb, Zucker und Vanillin-Zucker rühren. Quarkcreme auf der Puddingschicht glatt verstreichen. Johannisbeeren darauf verteilen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Min.

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm) mit hohem Rand oder:

Für die Fettpfanne:

Fett

Hefeteig:

100 ml Milch
100 g Butter oder Margarine
300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
1 Eiweiß (Größe M)
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Rö. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma
1 Pr. Salz

Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Bourbon-Vanille
40 g Zucker
400 ml Milch
400 g rote Johannisbeeren
300 g saure Sahne
250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
1 Eigelb (Größe M)
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Bestreuen:

Puderzucker



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 5 Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen lässt sich gut einfrieren.

