



Winterlicher Preiselbeer-Kuchen

Ein fruchtiger Kuchen für kühle Wintertage

etwa 15 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die rechteckige Springform (38 x 25 cm):
Fett

Hefeteig:

125 ml Milch
40 g Butter oder Margarine
250 g Weizenmehl
½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)

Belag:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Sahne-Pudding
2 EL Zucker
500 ml Milch
2 Eier (Größe M)
395 g angedickte Wild-Preiselbeeren
100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

1 Vorbereiten:

Für den Hefeteig 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 Stufe verrühren, 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. Rechteckige Springform fetten. Backofen vorheizen.

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

3 Belag:

Marzipan grob raspeln. Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Eier kurz unterrühren, aber nicht mehr kochen lassen. Marzipan gut unterrühren. Pudding etwas erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann auf dem Springformboden ausrollen. Erst angedickte Preiselbeeren darauf verstreichen, dann Pudding darauf verteilen. Mit gehobelten Mandeln bestreuen. Den Teig nochmal 15- 20 Min stehen lassen. Dann backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.
- Wenn Sie keine rechteckige Springform haben, backen Sie den Kuchen auf einem 3/4 Backblech oder Fettfangschale.

