

Kuchen Backen Rezepte

Blaubeerkuchen Mit Guss

Gattung: Backen, Gebäck, Beere, Blaubeere, Kuchen, Obst

30 g Hefe
1/8 Liter Milch (lauwarm)
500 g Mehl
80 g Zucker
1 P. Vanillezucker

100 g Butter
1 Teel. Salz
1 Essl. Öl
1 Essl. Magerquark
1 Ei

Belag:

1,50 kg Blaubeeren, vorbereitet

Guss:

1/2 Liter Milch
30 g Butter
125 g Zucker
1 P. Vanillezucker
70 g Grieß

3 Eigelb
3 Eiweiß
1 Eigelb
1 Essl. Dosenmilch

Hefe in eine Schale/Schüssel bröckeln. Milch (lauwarm) dazugeben. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter, Salz, Öl, Magerquark und Ei der Reihe nach hinein geben, alles verkneten, ein Tuch darüber legen und min. 30 Minuten gehen lassen.

Danach Teig auf einem Blech ausrollen. Semmelbrösel und Blaubeeren über den Teig geben Milch, Butter, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Grieß unter Rühren, einrieseln lassen. 5 Minuten gar ziehen lassen. Eigelb unterrühren.

Zuletzt das steifgeschlagene Eiweiss unterziehen dann auf die Blaubeeren geben. 1 Eigelb mit 1 Ei Dosenmilch verrühren und auf den Teig geben, dann nochmals ziehen lassen und dann 40 Minuten lang backen.

Backtemperatur: 200-225°C