

Kuchen Backen Rezepte

Brombeerkuchen Mit Birnen

Anzahl: 25

Gattung: Backen, Gebäck, Obst

500 g	Mehl			-oder Margarine
50 g	Zucker	3		Birnen
1	Spur Jodsalz			-ca. 600 g
1	Hefewürfel	100 g		Quittengelee
150 ml	Milch	500 g		Brombeeren
125 g	Butter			Puderzucker

Für den Hefeteig Mehl, Zucker, Salz und zerbröckelte Hefe mischen. Lauwarme Milch hinzufügen, mit Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

An einem warmen Ort abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.

Brombeeren verlesen, abspülen und abtropfen lassen. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Obst darauf verteilen. Etwas in den Teig drücken.

Nochmals 30 Minuten gehen lassen. Im Backofen (E: 200 Grad C/G: Stufe 3) etwa 30 Minuten backen. Gelee mit 2 El. Wasser kurz aufkochen. Den noch warmen Kuchen damit bepinseln.

Mit Puderzucker bestreuen.