

Blechkuchen [mit gerührtem Hefe-Teig]

Rubrik: **13: Kuchen**

6. Ed. – 23.5.2007

R 392

Vorbemerkung:

Blatt 1

Blechkuchen auf der Basis von gekneteten Hefe-Teigen sind bereits im Rezept 174 beschrieben. Wenn man aber Milch, Eier und Fett am Blechkuchen wünscht, sollte dieser besser mit einem gerührten Hefeteig (Grund-Rezept 495) zubereitet werden. Meist werden diese Kuchen sogar besser schmecken.

Beschrieben wird hier die Teig-Zubereitung sowie 6 Belags-Varianten. Die im folgenden angegebenen Mengen reichen für ein Backblech von etwa 40 × 47 cm.

Zutaten: **Für den Hefe-Teig** ¹⁾

500 g	Weizenmehl
1/4 l	Milch, lauwarm (maximal)
40 g	Frische Backhefe (1 Würfel)
125 g	Butter <i>oder</i> Margarine
125 g	Zucker ²⁾
2 TL	Vanille-Zucker ³⁾
1–2	Frische Eier »M«, ganz
2 ml	Meersalz
1 ×	Schale einer BIO-Zitrone

Für den Belag (6 Alternativen)

- Äpfel *oder*
- Butter-Zucker *oder*
- Kokosflocken *oder*
- Pflaumen *oder*
- Rhabarber *oder*
- Streusel

Zutaten und
Zubereitung
siehe Blatt 2.

- Butter für das Blech
- Mehl für das Blech

Zubereitung:

Der gerührte Hefe-Teig

1. Das Mehl in eine große Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken.
2. Dorthinein die Hefe bröckeln, mit 4 EL der lauwarmen Milch, 2 TL vom Zucker und etwas vom Mehl verrühren. Mit wenig Mehl bestäuben und mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort (Backofen auf < 50 °C mit angelehnter Tür) etwa 20 Minuten gehen lassen, bis sich dieser Vorteig verdoppelt hat.
3. Inzwischen in einem Rührtopf mit einem elektrischen Handrührgerät (Schneebeesen) die weiche Butter sehr sahnig rühren. Nach und nach den Zucker und Vanille-Zucker einrühren.
4. Die Eier an einem Tassenrand aufschlagen, in die Tasse geben, prüfen und nacheinander zur Butter geben, wobei immer wieder auf höchster Stufe gerührt wird. Der Zucker muß vollständig gelöst und die Schaummasse ganz glatt sein.
5. Jetzt werden das Salz und das Zitronen-Abgeriebene zugegeben. Alles verrühren.
6. Die Schaummasse auf den Mehlsrand in der Schüssel mit dem Vorteig füllen und alles zunächst mit den Knetwendeln unter Zugabe von lauwarmer Milch mit dem Mehl und Vorteig zu einem zähflüssigen Teig verrüh-

ren, dann mit einem Holzlöffel den Teig kräftig schlagen, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Nur soviel lauwarmere Milch verwenden, bis der Teig reißen vom Löffel fällt.

7. Das Backblech mit Butter fetten und bemehlen. Den Teig auf das Blech füllen und glatt ausstreichen. Das Blech mit einem feuchten Tuch abdecken.

Das Belegen

8. Den gewünschten Belag entsprechend den Angaben im Anhang auf Blatt 2 zubereiten.
9. Den Teig mit dem Belag belegen und das Blech mit dem feuchten Tuch bedeckt am warmen, zugfreien Ort etwa 20–30 Minuten gehen lassen, bis er deutlich aufgegangen ist.

Das Backen

10. Dann den Backofen auf 225 °C heizen und damit den Kuchen auf mittlerer Schiene bei 225 °C etwa 20–30 Minuten backen (Garprobe mit Metallnadel).
11. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und ihn je nach Belag mit Zucker bestreuen und auskühlen lassen. Dann in Stücke schneiden.

→ Blatt 2

B

Blechkuchen [mit gerührtem Hefe-Teig]

Rubrik: **13: Kuchen**

6. Ed. – 23.5.2007

R 392

Blatt 2

Für Apfelkuchen

1,5 kg Säuerliche Äpfel ⁴⁾
2 EL Zitronensaft
1–2 EL Rosinen ⁵⁾
— Zucker zum Bestreuen

Die gewaschenen Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten geschnitten in eine Schüssel legen. Sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Blechkuchen dicht an dicht mit den Apfelspalten belegen, etwas andrücken und darüber einige Rosinen streuen. Nach dem Backen wird der Apfelkuchen mit etwas Zucker bestreut.

Für Butter-Zucker-Kuchen

125 g Butter
125 g Zucker
2 TL Vanille-Zucker ³⁾
60 g Mandelplättchen

In den Teig kleine Vertiefungen drücken und jede mit einer Butterflocke besetzen. Zucker und Vanille-Zucker vermischen und den ganzen Kuchen damit bestreuen. Die Mandelplättchen auf dem Kuchen verteilen.

Für Kokosflocken-Kuchen

150 g Butter
200 g Zucker
4–6 EL Honig
400 g Kokosflocken
4 EL Sahne

In einem Kochtopf die Butter zerlassen. Zucker, Honig, Kokosflocken und Sahne zufügen. Alles unter Rühren kurz aufkochen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen. Den nur noch lauwarmen Belag auf den Hefe-Teig geben und über die gesamte Fläche vorsichtig ausstreichen.

Für Pflaumen-Kuchen

1,5 kg Blaue Pflaumen (Bauern-Pflaumen)
4–5 Zwiebacke, zerstoßen
1 TL Zimt, gem.
— Zucker zum Bestreuen

Die Pflaumen waschen, halbieren, entkernen und an der Spitze etwas einschneiden. Das Zwiebackmehl mit dem Zimt vermischen und damit den Hefe-Teig bestreuen. Die Pflaumenhälften werden dann dicht an dicht auf den Hefe-Teig gelegt und etwas angedrückt. Gezuckert wird der Pflaumen-Kuchen erst nach dem Backen.

Für Rhabarber-Kuchen

2,0 kg Rhabarber
— Zucker zum Bestreuen

Die Rhabarber-Stangen waschen und mit einem spitzen Messer die äußeren Fäden abziehen, dann in etwa 1–2 cm lange Stücke schneiden. Die Rhabarber-Stücke werden dann dicht an dicht in den Hefe-Teig gesteckt und etwas angedrückt. Reichlich gezuckert wird der Rhabarber-Kuchen erst unmittelbar nach dem Backen.

Für Streusel-Kuchen

375 g Weizenmehl
250 g Zucker
2 TL Vanille-Zucker ³⁾
3 ml Zimt, gem. ⁶⁾
250 g Butter, zerlassen

Die Teig-Oberfläche mit etwas zerlassener Butter bepinseln. In einem Rührtopf alle Zutaten mit der restlichen Butter zu einem Teig verkneten, bis Klümpchen entstehen, die zerpfückt werden. Mit Mehl überstäuben, gut durchschütteln. Mit den Streuseln den Teig dick bestreuen.

Anmerkungen:

- 1) Mutter (Emilie Dittberner, 1912–2001) hat ihn so ähnlich gemacht. Aber wohl von vornherein alles per Hand in einer Schüssel gerührt. Den Vorteig hat sie in einer kleinen Schüssel extra angesetzt und nach dessen Aufgehen dann zum Teig gegeben.
- 2) Die Zuckermenge ist sehr variabel von 100–200 g – je nach Verwendungszweck.
- 3) Das Selbermachen von Vanille-Zucker ist im Rezept 435 beschrieben.
- 4) Geeignete Apfelsorten: Boskop, Cox Orange.
- 5) Praktisch sind diese Rum-Rosinen, die es von SCHWARTAU gibt.
- 6) Man kann auch mal 2 ml Kardamom nehmen, was dann an Schweden erinnern wird.

Quelle: Das Ergebnis meiner Bemühungen, die Rezepte von Kuchen, die es oft in meiner Kindheit gab, zu rekonstruieren. Denn keine(r) hat das je aufgeschrieben. Geholfen haben dabei zahlreiche Kochbücher.
Notiert: 1968 + 1974 + 5.9.2001

B