

Kuchen Backen Rezepte

Kleckerkuchen

Gattung: Backen, Gebäck, Hefe, Kuchen, Mohn

500 g	Mehl	80 g	Butter
40 g	Hefe	1	Ei
80 g	Zucker	1	Prise Salz
1/4	Liter Milch		

Für Den Belag I:

1/4	Liter Milch	50 g	Zucker
20 g	Butter	1	Ei
30 g	Grieß	1	Essl. Rum
100 g	Mohn -gemahlen	1/4	Teel. Zimt

Für Den Belag Ii:

250 g	Quark	80 g	Zucker
4	Essl. Milch	1	Pk. Vanillezucker
1	Eigelb	1	Eiweiß

Für Den Belag Iii:

250 g	Kirschmarmelade	1	Essl. Rum
-------	-----------------	---	-----------

Für Den Belag Iv:

175 g	Mehl	-zerlassen
100 g	Zucker	Für Das Blech:
1/2	Pk. Vanillezucker	Etwas Butter
100 g	Butter	

Aus den Zutaten von Mehl bis Salz einen Hefeteig bereiten und auf das gefettete Backblech legen. Milch, Butter und Grieß aufkochen und 5 Min. quellen lassen, dann mit dem Mohn, dem Zucker, dem Ei, dem Rum und dem Zimt verrühren. Den Quark mit der Milch, dem Eigelb, dem Zucker und dem Vanillezucker mischen. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Marmelade mit dem Rum verrühren. Das Mehl mit Zucker, dem Vanillezucker und der Butter mischen, zu Streuseln zerreiben. Kleckse von der Mohnmasse, dem Quark und der Marmelade auf dem Hefeteig verteilen. Die Streusel darüber geben. 15 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 C vorheizen. 30 Min. backen.