

Kuchen Backen Rezepte

Blechkuchen Aus Hefeteig

Gattung: Backen, Gebäck, Hefeteig, Kuchen, Thüringen, Deutschland

Grundrezept 1 besonders geeignet für Obstkuchen:

| | |
|--------------|-----------------|
| 600 g Mehl | 150 g Margarine |
| 175 ml Milch | 1 Ei |
| 130 g Zucker | 1 Pr. Salz |
| 30 g Hefe | |

Grundrezept 2 besonders geeignet für trockene Kuchen:

| | |
|--------------|--|
| 600 g Mehl | 100 g Margarine |
| 200 ml Milch | 50 g Butterschmalz oder -Schweinefett |
| 130 g Zucker | 1 Pr. Salz |
| 30 g Hefe | |

Einleitung : Hefeteig für jeweils zwei Blechkuchen (in Thüringen bäckt man immer mindestens zwei Kuchen. Hefeteig kann auch eingefroren werden.)

Zubereitung : Leicht angewärmtes Weizenmehl (Zimmertemperatur) in eine nicht zu kleine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung für das Hefestück machen. In die lauwarme Milch 1 TL Zucker und die Hefe bröckeln, verquirlen, vorsichtig in die Mitte der Schüssel gießen und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verrühren.

Margarine in Flöckchen und den restlichen Zucker auf den Mehtrand geben. Gewürze hinzufügen. Die Schüssel warm stellen. In 20 bis 25 Minuten ist das Hefestück aufgegangen.

Jetzt (bei Grundrezept 1 das Ei und) alle übrigen Zutaten in den Teig einarbeiten, dabei das Mehl nach und nach unterkneten. Der Teig sollte straff aber nicht zu fest sein.

Anschließend muß der Teig ca. 1 Stunde im warmen Raum ruhen. Danach den Teig teilen, auf bemehlter Unterlage ausrollen und auf zwei gut gefettete Bleche legen.