

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Duftkuchen

Gattung: Backen, Gebäck. Kuchen

		Teig	
300 g	Mehl	60 g	Zucker
20 g	Hefe	1	Pr. Salz
1/8 Liter	Milch		Fett und Semmelmehl für die
1	Ei		-Form
40 g	Butter		
Birnenkompott			
10	Birnen		etwas Speisestärke
300 ml	Wasser	1	P. Vanillesaucenpulver
3	Zimtstangen	1/2 Liter	Milch
	etwas Zucker		Zucker

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig bereiten. Eine Kochpuddingform gut einfetten und mit Semmelmehl bestreuen. Hefeteig einfallen und 30 Min. gehen lassen. Form fest verschließen, im Wasserbad ca. 40 Min. garen. In der Zwischenzeit Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen.

Mit Wasser, Zimtstangen und Zucker auf 3 anköchen, auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4 - 5 dünsten. Wenn die Birnen weich sind, vorsichtig mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen, und den Birnensaft mit etwas Speisestärke andicken. Aus Milch, Vanillesaucenpulver und Zucker eine Vanillesauce bereiten. Den fertigen Pudding aus der Form stürzen, dazu das Birnenkompott und die Vanillesauce reichen. Alles wird heiß gegessen.

Dies Rezept ist traditionell ein süßes Mittagstischgericht.