# Hefe-Streuselkuchen mit Zwetschgen oder anderem Obst



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Andreas Thomä

Portionen: 1 Blech

#### **Zutaten:**

Hefeteig

450 g Mehl

31,5g frische Hefe

6g Salz

66,5g Zucker

40 g Butter

190-225ml Milch (bis zu)

2 Eier

1 bis 1,5 kg Obst

#### Streusel

225 g Mehl

135 g Zucker

135 g Butter

### **Zubereitung:**

Die Hefe in eine große Schüssel mit 165 g der Milch und Zucker auflösen.

Die Eier und Mehl hinzufügen und acht Minuten auf Stufe min/eins kneten.

Dann Salz hinzufügen und zwei Minuten weiterkneten

Zehn Minuten auf Stufe eins auskneten. Dabei stückchenweise die Butter zugeben und jeweils etwa 30 sek. einkneten lassen, bevor das nächste Stückchen dazu kommt.

Bei Bedarf noch schlückchenweise Milch hinzufügen.

Den Teig abgedeckt etwa 60 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat.

Das Obst vorbereiten… waschen, halbieren, entkernen usw. Für die Streusel alle Zutaten (K-Haken) vermengen und in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf einem Backpapier ausrollen und mit dem Obst belegen und die Streusel darüber verteilen.





Nochmals etwa 80 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kuchen etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und die Unterseite des Kuchens ebenfalls gebräunt ist.



## <u>Kürbisbrot</u>



Bilder und Rezept von Barbara Diessl und Marcus Schenk

#### Zutaten

1,5 kg Helles Weizen/ Dinkel gemischt

1 Liter Wasser

1 Würfel Hefe

1 Tl Tomaten Salz

50 ml Olivenöl

1/2 Hokaido gewürfelt

## **Zubereitung**

Zu Beginn die Hokaido mit dem Kenwood Würfler zerkleinern

Im Anschluss alles gut verkneten und mindestens 4 Stunden gehen lassen. Je länger desto besser (dann muss aber vorher die Hefemenge entsprechend angepasst werden).

Teig grob auf ein Backblech geben Einfach so formen wie es dir am besten gefällt Den Backofen auf Ober/Unterhitze einstellen Und das Brot zuerst auf 20 Minuten auf 250 Grad, 50 Minuten auf 200 Grad backen







## Schnelle Käsekuchenmuffins



Manchmal muss es einfach schnell gehen. So erging es auch Carmen Müller, bei der sich am Wochenende spontan Besuch ankündigte und die deshalb diese schnellen Käsekuchenmuffins gebacken hat. Gefüllt hat sie sie mit Heidelbeeren, man kann aber auch jede andere Füllung nehmen, bspw Mohn.

Tippp: Menschen mit Weizenallergie nehmen anstatt dem Weizengrieß einfach Maisgrieß/Polenta..

#### **Zutaten:**

100g Butter
180g Zucker
2 Eier
500g Magerquark
2El Weichweizengrieß
30g Speisestärke
Vanilleextrakt (ersatzweise 1 Pckg Vanillepudding)

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten mit dem K-Haken oder Flexi verrühren, den Teig in die -mit Papierförmchen ausgelegte- Muffinform geben und ca. 35 Min. bei 170 Grad Umluft backen. Man kann die Muffins nach Belieben füllen. Dafür gibt man zunächst einen Löffel Teig in die Förmchen, anschliessend die Füllung und gibt dann wieder

etwas Teig darauf.

Gutes Gelingen!