

Blaubeer-Kuchen vom Blech

Zutaten für ca. 20 Stück:

Für den Hefeteig

450 g Mehl
2 Päckchen
Trockenbackhefe
80 g Zucker
200 ml Milch
2 Eier (M)
50 g weiche Butter

Für den Belag

100 g Marzipanrohmasse
75 g weiche Butter
500 g wilde Blaubeeren aus
Kanada (tiefgefroren)

Für die Streusel

150 g Mehl
80 g Butter (zerlassen)
75 g Zucker

Außerdem

Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

1. Mehl mit Trockenbackhefe und Zucker in einer Schüssel mischen. Milch, Eier und Butter zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. Marzipan in kleine Stückchen teilen. Butter cremig rühren. Marzipan zugeben und zu einer spritzfähigen Masse verrühren. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.
3. Hefeteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Teig ca. 15 Minuten gehen lassen. Mit der Fingerkuppe im Abstand von ca. 5 cm Mulden in den Teig drücken. Marzipanmasse hineinspritzen. Blaubeeren darauf verteilen.
4. Mehl mit Butter und Zucker zu Streuseln kneten. Auf den Blaubeeren verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) ca. 20-25 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde + Gehzeit

Nährwertangaben pro Stück:

Energie: 229 kcal/958 kJ
Fett: 7,7 g
Kohlenhydrate: 33 g
Eiweiß: 7,07 g

Wild Blueberry Association of North America
Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada
Abdruck honorarfrei
Zwei Belegexemplare erbeten

