

Hefe-Blechkuchen mit Obst und Butterstreuseln
... mit einem Klecks Sahne...einfach göttlich ;-))



Für die Zubereitung brauchen wir:

Für den Teig

- 500 g Mehl Type 405
- 1 Würfel frische Hefe
- 100 g Butter
- 200 ml Milch
- 1 Ei mittlerer Größe - Zimmertemperatur
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz

Für den Belag und die Butterstreusel

- 2 kg Obst nach Wahl frisch oder aus der Konserve-Das Obst aus der Konserve in einem Sieb gut abtropfen lassen
- 125 g Butter
- 125 Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Mehl

1. Das Mehl in eine große Schüssel oder auf ein Backbrett geben und eine Mulde hinein drücken
 2. Die Milch in einem Topf erwärmen und die Butter hinzu geben und schmelzen lassen. Nicht kochen und nicht zu heiß werden lassen! Die Hefekulturen würden zerstört werden! Wenn alles aufgelöst ist, die Hefe in die **lauwarme** Milch bröseln, Salz und Zucker dazu geben und verrühren
 3. Die Milch-Hefemischung in die Mehl-Mulde geben, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und für 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. *Tipp: Ich stelle die Schüssel immer in den ausgeschalteten Backofen, dort herrschen immer 30°*
 4. Nach 15 Min. sollte die Oberfläche leichte Blasen werfen und schaumig sein
 5. Das Ei hinzugeben und alles mit einem **Holzlöffel** vorsichtig verrühren, bis der Teig schön glatt, glänzend und samtig ist. Sollte er zu trocken sein, einfach noch ein wenig Milch hinzugeben. Ist er noch zu feucht, noch etwas Mehl hinzugeben. Jetzt ist Handarbeit angesagt ;-)) Den Teig mit den Händen gut durchkneten!
 6. Mit einem Küchentuch abdecken und nochmals 30 Min. gehen lassen
 7. Jetzt ist unser Hefeteig wunderschön aufgegangen und wir kneten ihn nochmal ordentlich durch
 8. Ein Backblech einfetten, den Teig ausrollen und auf das Backblech geben. **Jetzt darf er auf den Belag warten...**
-

Backofen vorheizen auf 180° Heißluft! Wir backen mit Heißluft, weil der Hefeteig viel besser aufgeht!

Der Belag

Das Obst...je nach Wahl - waschen, schälen, halbieren oder je nach Größe auch vierteln. **Sehr gut eignet sich der Teig auch für frische Pflaumen!** Da ich mich spontan für diesen Blechkuchen entschieden habe, hatte ich verschiedene Obstsorten aus der Konserve. In meinem Fall waren es Schattenmorellen, Pfirsiche und Ananas. Der Vorteil ist, man hat verschiedene Geschmacksrichtungen auf einem Kuchen :-)) Bitte gut abtropfen lassen.

Das Obst nun schön eng auf dem Teig verteilen, das macht den Kuchen schön saftig!

Für die Streusel die Butter, den Zucker und Vanillezucker und das Mehl verkneten, bis trockene Streusel entstehen. Die Streusel über dem Kuchen verteilen. Jetzt das Blech in den auf 180° vorgeheizten Backofen schieben und ca. 45 Minuten backen. danach die **Temperatur auf 150° stellen** und noch weitere 10 Minuten backen. Den fertigen Blechkuchen gut auskühlen lassen und dann einfach nur genießen...vielleicht mit einem Klecks Schlagsahne ;-))

Viel Spaß beim Backen