

**Rezepte zur Sendung vom 11. September 2014**  
**Hefekuchen****Dresdner Eierschecke und Zwetschgentaler mit Streusel****Dresdner Eierschecke****Für den Hefeteig**

80 g Milch  
1/4 Vanilleschote  
250 g Weizenmehl Type 550  
10 g Hefe  
25 g Zucker  
5 g Honig  
1 Ei (50 g)  
40 g Butter  
3 g Salz  
1 Msp. abgeriebene Zitronenschale

**Für die Quarkmasse**

1/2 Bio-Zitrone  
2 Eier (100 g)  
100 g Zucker  
500 g Magerquark  
1 Prise Salz

**Für die Buttermasse**

1/2 Vanilleschote  
140 g weiche Butter  
115 g Zucker  
1 Prise Salz  
3 Ei (150 g)  
25 g Speisestärke

**zusätzlich:**

50 g gehobelte Mandeln  
2 EL Zucker  
1/2TL Zimt

Die Milch sollte bei der Verarbeitung des Teiges sehr kalt sein, deshalb evtl. 20 Minuten vor Verarbeitung ins Tiefkühlfach geben. Die Vanillestange der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Für den Teig Mehl, kalte Milch, Hefe, Zucker, Honig, Ei und Butter, Salz, Vanillemark und Zitronenschale in eine Rührschüssel geben und in der Küchenmaschine 10 Minuten langsam, dann 4 Minuten schnell zu einem glatten Teig kneten. Der Teig sollte einen leichten Glanz haben. Den Teig in eine große Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 60 Minuten gehen lassen.

Dann den Teig nochmals durchkneten, wieder in die Schüssel geben, mit Folie abdecken und über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

Den gereiften Teig auf Backblechgröße ausrollen. Ein Backblech mit hohem Rand mit Backpapier auslegen und den ausgerollten Hefeteig darauf legen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober – und Unterhitze vorheizen.

Für die Quarkmasse die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

Eier mit Zucker in der Küchenmaschine schaumig rühren. Zitronenschale, Quark und 1 Prise Salz zugeben und alles gut verrühren. Diese Quarkmasse nicht zu dick auf den vorbereiteten Hefeteig geben und verstreichen (evtl. bleibt etwas Quarkmasse übrig, kommt auf die Größe des Blechs an).

Für die Buttermasse die Vanillestange der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Weiche Butter mit Zucker, Vanillemark, 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. 1 Ei und Stärke zugeben und unterrühren. 2 Eier verquirlen und nach und nach unter die Buttermasse rühren und langsam schaumig schlagen.

Diese Masse auf die Quarkmasse streichen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 25 - 35 Minuten backen.

Wer mag kann vor dem Backen noch 50 g gehobelte Mandeln und/oder etwas Zimtzucker auf die Oberfläche streuen.



## Zwetschgentaler mit Streusel Rezept für 12 kleine Taler

ca. 500 g Zwetschgen

### Für den Hefeteig

200 g	Milch
1/2	Vanilleschote
500 g	Weizenmehl Type 550
18 g	Hefe
50 g	Zucker
10 g	Honig
1	Ei (50 g)
75 g	Butter
5 g	Salz
1 Msp.	abgeriebene Zitronenschale



### Für die Vanillecreme

250 ml	Milch (aufgeteilt in 200 ml und 50 ml)
35 g	Zucker
20 g	Vanillepuddingpulver
1	Eigelb

### Für die Streusel

50 g	Butter
1/4	Vanilleschote
45 g	Zucker
90 g	Weizenmehl Type 405
10 g	gemahlene Mandeln
10 g	gemahlene Nüsse
1 Msp.	abgeriebene Zitronenschale
1 Prise	Salz

Die Milch sollte bei der Verarbeitung des Teiges sehr kalt sein, deshalb evtl. 20 Minuten vor Verarbeitung ins Tiefkühlfach geben. Die Vanillestange der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Für den Teig Mehl, kalte Milch, Hefe, Zucker, Honig, Ei und Butter, Salz, Vanillemark und Zitronenschale in eine Rührschüssel geben und in der Küchenmaschine 10 Minuten langsam, dann 4 Minuten schnell zu einem glatten Teig kneten. Der Teig sollte einen leichten Glanz haben. Den Teig in eine große Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 60 Minuten gehen lassen.

Dann den Teig in 12 ca. 70 g schwere Stücke teilen, diese rund wirken, auf ein Blech setzen und mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank über Nacht reifen lassen.

Die gereiften Teigstücke nochmals rund wirken und 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Creme 200 g Milch mit dem Zucker vermischen und aufkochen. Puddingpulver mit 50 g Milch und dem Eigelb mischen, dass keine Klümpchen mehr zu sehen sind, dann in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren nochmals aufkochen. Die Masse in einen tiefen Teller umfüllen und mit Frischhaltefolie abgedeckt auskühlen lassen.

Für die Streusel die Butter in einen Topf geben und schmelzen. Die Vanillestange der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit Zucker, Mehl, Mandeln, Nüssen, Zitronenschale und einer Prise Salz mischen. Die flüssige Butter zugeben und alles gut zu Streuseln vermischen.

Die Zwetschgen, waschen, halbieren und entsteinen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Die geruhten Teigstücke ca. 3-4 mm dick ausrollen, sie sollten einen Durchmesser von ca. 10 cm haben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Die Teigstücke mit Pudding bestreichen und mit Zwetschgen belegen, darauf die Streusel verteilen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.

