



Rezepte zur Sendung vom 16. Juli 2016

Streuselkuchen

Birnen-Streuselkuchen mal anders

Birnen

4-5	Birnen
120 g	Zucker
1 EL	Zitronensaft

Streusel

150 g	Butter
135 g	Zucker
270 g	Weizenmehl Type 405
15 g	Mandeln, fein gerieben
15 g	Nüsse, fein gerieben
1/2	Bio-Zitrone
1	Vanilleschote
1 Prise	Salz

zusätzlich

etwas	Backpapier
einige	getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Guss

250 g	Doppelrahm -Frischkäse
250 g	Magerquark
300 g	Sauerrahm
125 g	Zucker
15 g	Vanille- Puddingpulver
2	Eier
ca. 1/2 TL	Ingwer, frisch gerieben

Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, Birnenviertel in 2 cm dicke Scheiben schneiden. In einem Topf 400 ml Wasser mit 120 g Zucker und 1 EL Zitronensaft aufkochen, die Birnenscheiben zugeben und darin blanchieren, herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen.

Für die Streusel die Butter in einem Topf schmelzen. Zucker, Mehl, Mandeln, Nüsse in eine Schüssel geben. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale über die Nüsse reiben. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herausstreichen und ebenfalls, zusammen mit einer Prise Salz zu den Nüssen geben, alles gut vermischen. Dann die flüssig Butter einlaufen lassen und solange kneten bis alle Rohstoffe gut vermischt sind. Falls die Masse schon zu stark

gebunden hat, oder wenn man gleichmäßige Streusel möchte, dann alles durch ein mittelgrobes Sieb drücken.

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen, darauf einen Backring, 5 cm hoch, mit 24 cm Durchmesser setzen. Den Innenrand vom Backring mit Butter einfetten. Die Streusel in den Backring geben und diesen damit auslegen, am Rand ebenfalls die Streusel andrücken. Darauf ein Backpapier geben, mit Hülsenfrüchten zum Blindbacken belegen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten vorbacken. Dann herausnehmen, mit Hilfe des Backpapiers die Hülsenfrüchte wieder entfernen.

Für den Guss Frischkäse, Quark und Sauerrahm vermischen. Zunächst Zucker mit dem Puddingpulver trocken mischen, dann unter die Quarkmasse mischen. Das Ei aufschlagen, mit Ingwerpulver verquirlen und ebenfalls unter die Quarkmasse mischen.

Die Birnenscheiben auf dem vorgebackenen Streuselboden verteilen, darauf den Quarkguss geben und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen. Im Ringe auskühlen lassen, am besten über Nacht kalt stellen, dann vorsichtig den Ring entfernen und den Kuchen genießen.

Zwetschgenknödel-Streusel-Kuchen

Mürbeteig

100 g	Butter
60 g	Zucker
1 EL	Milch
1 Prise	Salz
etwas	abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
160 g	Weizenmehl Type 405
1 Prise	Backpulver

Kartoffelknödel

500 g	mehlig kochende Kartoffeln
etwas	Salz
1/2	Vanilleschote
50 g	Butter
2	Eigelbe
ca. 200 g	Weizenmehl Type 405
50 g	Hartweizengrieß
ca. 50 g	Marzipanrohmasse
ca. 12	Zwetschgen, halbiert und entkernt
etwas	Zucker

Streusel

100 g	Butter
90 g	Zucker
180 g	Weizenmehl Type 405
10 g	Mandeln, fein gerieben
10 g	Nüsse, fein gerieben
1/2	Bio-Zitrone
1	Vanilleschote
1 Prise	Salz

zusätzlich

etwas	Backpapier
einige	getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken
ca. 250 g	Zwetschgen, halbiert und entsteint

Für die Vanillecreme

400 ml	Milch (in 350 ml und 50 ml aufgeteilt)
40 g	Zucker
30 g	Vanille-Puddingpulver
1	Eigelb

Für den Mürbeteig zimmerwarme Butter mit Zucker, Milch, Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät vermischen.

Mehl und Backpulver vermischen, dann sieben und anschließend zur Buttermischung geben und mit der Küchenmaschine einkneten. Nicht lange kneten, sonst wird der Teig brandig. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindesten 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Knödel die Kartoffeln abbürsten und in leicht gesalzenem Wasser garen. Kartoffeln abgießen, pellen und ausdampfen lassen. Vanille der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Vanillemark, Butter, Eigelben, Mehl, Salz und Weizengrieß zu einem festen Teig verkneten. Etwas von dem Teig zur Probe in kochendes Wasser geben und, falls die Masse nicht gut halten sollte, noch etwas Mehl hinzugeben. Den Kartoffelteig 3mm dünn ausrollen und in gewünschte Form scheiden oder rund ausstechen, je nach Größe der Zwetschgen. Je 1 TL Marzipanrohmasse pro Stück sowie eine entsteinte oder halbierte Zwetschge auf das Teigstück legen, in den Teig einpacken und zu einem Knödel formen.

Reichlich Wasser mit je 1 Prise Zucker und Salz in einem weiten Topf aufkochen. Temperatur reduzieren, Knödel einlegen und knapp 10 Minuten gar ziehen lassen. Dann herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Streusel die Butter in einem Topf schmelzen. Zucker, Mehl, Mandeln, Nüsse in eine Schüssel geben. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale über die Nüsse reiben. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herausstreichen und ebenfalls, zusammen mit einer Prise Salz zu den Nüssen geben, alles gut vermischen. Dann die flüssig Butter einlaufen lassen und solange kneten bis alle Rohstoffe gut vermischt sind.

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen und in eine gefettete konische Kuchenform mit 24 cm Durchmesser und 5 mm hohem Rand geben. Auf den Teig ein Backpapier geben, mit Hülsenfrüchten zum Blindbacken belegen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten vorbacken. Dann herausnehmen, mit Hilfe des Backpapiers die Hülsenfrüchte wieder entfernen.

Die Kartoffelknödel auf den vorgebackenen Kuchenboden geben, in die Zwischenräume halbierte entsteinte Zwetschgen setzen.

Für die Vanillecreme in einem Topf 350 ml Milch mit Zucker aufkochen. Puddingpulver mit Eigelb und 50 ml Milch vermischen, in die kochende Milch geben und unter Rühren aufkochen.

Die belegte Kuchenform mit der gekochten Vanillecreme übergießen, die Streusel darauf verteilen und sofort in den 190 Grad heißen Backofen schieben und ca. 45 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen und danach aus der Form stürzen.