

Land TV | Ostfriesischer Tee-Kuchen

Rezept aus Mein schönes Land TV

Zutaten für den Teig:

- 500 g Mehl
- 40 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Ei
- ¼ Liter Milch
- 100 g Butter
- 75 g Zucker
- 150 g Rosinen

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und mit Hefe und Ei verrühren. Milch lauwarm erwärmen, Butter darin auflösen und an das Teiggemisch gießen. Alles gut verkneten und Zucker dazugeben. Wenn nötig, etwas mehr Mehl dazugeben, bis der Teig nicht mehr klebt und sich vom Schüsselboden löst.

Den Teig halbieren und zu der einen Hälfte die Rosinen dazugeben. Beide Teighälften im 50 °C warmen Backofen etwa 15 – 20 Minuten gehen lassen.

Zutaten für den Belag:

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 2 TL Zimt

Zubereitung:

Für den Belag Butter in einem Topf erwärmen. Zucker und Zimt unter ständigem Rühren dazugeben. Ein gefettetes Backblech mit dem aufgegangenen Teig auslegen - eine Hälfte mit und eine ohne Rosinen. Mit der Butter-Zucker-Zimt-Mischung einstreichen.

Hefeteig etwa 20 – 30 Minuten bei knapp 180 °C Umluft backen. Dabei darauf achten, dass der Kuchen nicht zu braun wird.

Quelle: *Mein schönes Land TV*

