Kleckselkuchen

Zutaten für ein Backblech :



Teig:

500 g Mehl
35 g Hefe
80 g Zucker
250 ml lauwarme Milch
100 g Butter oder Margarine
1 Ei
1 Prise Salz

Mohnbelag:

500 ml Milch
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
100 g Grieß
300 g gemahlener Mohn
150 g Zucker
2 Esslöffel Honig
100 g Rosinen
1/2 TL Zimt
2 cl Rum

Quarkbelag:

250 g Speisequark
2 Eigelb
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker

außerdem:
250 g Pflaumenmus
2 cl Rum

Streusel:
200 g Mehl
100 g Zucker
100 g Butter oder Margarine

außerdem:
Fett für das Backblech
40 g gestiftelte Mandeln zum Bestreuen

Zubereitung:
Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in die Mulde bröckeln und zusammen mit 1 Teelöffel Zucker, etwas lauwarmer Milch sowie etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.
Den restlichen Zucker, die übrige Milch, das Fett, das Ei sowie das Salz dazugeben. Alle Zutaten zu einem glatten Hefeteig verkneten und diesen so lange schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst. Zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.
Für den Mohnbelag die Milch, das Salz sowie die abgeriebene Zitronenschale zum Kochen bringen. Den Grieß in die kochende Flüssigkeit einrieseln lassen und bei schwacher Hitze 5 Minuten ausquellen lassen. Die Mischung vom Herd nehmen und den gemahlenen Mohn, den Zucker sowie den Honig hineinrühren.
Die Rosinen mit kochendem Wasser überbrühen und auf einem Sieb abtropfen lassen.
Die Rosinen, den Zimt sowie den Rum unter die Mohnmasse geben.
Für den Quarkbelag den Speisequark zusammen mit den Eigelben, dem Zucker sowie dem Vanillinzucker gut verrühren.
Das Pflaumenmus und den Rum miteinander vermischen.
Für die Streusel das Mehl und den Zucker vermengen. Das Fett schmelzen und mit einer Gabel unter die Mehl-Zucker-Mischung rühren. So lange weiterrühren, bis die Masse bröselig wird.

Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in der Größe eines Backblechs ausrollen.
Ein Backblech einfetten und den Teig darauf legen. Den Mohnbelag gleichmäßig auf den Teig streichen.
Die Quarkmasse und das Pflaumenmus abwechselnd in kleinen Klecksen auf die Mohnmasse geben. Die Streusel darüber verteilen und die Mandelstifte darauf streuen.
Den Kuchen nochmals 15 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 35 Minuten backen.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Isolde Herold zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.