Blaubeerkuchen

Zutaten für ein Backblech :



Teig:
500 g Mehl
30 g Hefe
80 g Zucker
125 – 250 ml lauwarme Milch
Eine Prise Salz
100 g Butter oder Margarine

Belag:
4 Esslöffel Semmelbrösel
1-1 1/2 kg vorbereitete Blaubeeren (Heidelbeeren)

Guss:
500 ml Milch
30 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
70 g Grieß
3 Eigelb
4 Eiweiß

Außerdem:
1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:
Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln und mit einem Teelöffel

Zucker, etwas Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Mehl darüber stäuben und den Hefevorteig so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Danach den Hefeteig zuerst mit etwas Mehl verrühren und mit den restlichen Zutaten so lange verkneten, bis sich der Teig von dem Schüsselrand löst. Den Hefeteig gehen lassen.
Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen, mit Semmelbröseln bestreuen und Blaubeeren darauf geben.
Für den Guss Milch, Fett, Zucker und Vanillinzucker zum Kochen bringen. Grieß unter Rühren einrieseln und ausquellen lassen. Grießbrei mit Eigelb legieren. Zuletzt das steif geschlagene Eiweiß unterziehen.
Den Guss über die Beeren verteilen und alles mit verquirltem Eigelb bestreichen. Den Teig nochmals gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 35-45 Minuten backen.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Beate R. zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.