

Hefekuchen mit Quark und Kirschen (Mit Gitter)

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Käse, Hefe

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

FUER DEN HEFETEIG

400	Gramm	Mehl
20	Gramm	Hefe
50	Gramm	Zucker
200	ml	Lauwarme Milch
70	Gramm	Butter oder Margarine
1		Ei
1	Prise	Salz

BELAG UND DEKORATION

1 1/2	kg	Sauerkirschen
2		Eier
350	Gramm	Sahnequark
40	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
2	Essl.	Rum-Rosinen (Fertigprodukt)
2	Essl.	Puderzucker

Anleitung:

Fuer den Hefeteig: Mehl in eine Schuessel fuellen. Die Hefe in Die Mulde broeckeln, mit etwas Zucker, einem Schluck lauwarmer Milch und 1 Wenig Mehl vom Rand einen Vorteig ruehren. 15 Minuten zugedeckt gehen Lassen. Butter oder Margarine zerlassen, abkuehlen lassen und dann zusammen mit Dem restlichen Zucker, der Milch, dem Ei und Salz in die Teigschuessel Geben. Alles mit Vorteig und Mehl verkneten. Kraeftig durchwalken. Mit Einem Geschirrtuch zugedeckt gehen lassen, bis der Teig sein Volumen Verdoppelt hat. Fuer den Belag die Kirschen entsteinen. Saft auffangen. (Man kann Auch entsteinte Kirschen aus dem Glas nehmen). Eier trennen. Eigelb Mit Quark, Zucker, Vanillinzucker verruehren. Eiweiss steifschlagen, Mit den Rosinen unterheben. Elektroofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech einfetten. Zwei Drittel des Teigs auf das Blech rollen. Die Kirschen diagonal als Sechs Zentimeter breite Streifen darauf verteilen. Zwischen den Kirschstreifen drei Zentimeter Abstand lassen und dort hinein den Quark fuellen. Aus dem restlichen Teig mit den Haenden zwei Millimeter Dicke Rollen formen und als Gitter auf den Kuchen legen. Ungefaehr 30 Minuten backen (Gas: Stufe 3). Den Kuchen abkuehlen lassen. Aus Puderzucker und dem aufgefangenen Kirschsaft einen rosa Zuckerguss ruehren und auf das Gitter streichen. (Pro Stueck: ca. 260 kcal/1100 kJ fuer Figur"bewusste")