

# Glumsfladen

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

## *TEIG*

---

500	Gramm	Mehl
50	Gramm	Hefe
1/4	Ltr.	Milch
100	Gramm	Zucker
3		Eier
200	Gramm	Butterflöckchen

## *FÜLLUNG*

---

750	Gramm	Quark
1		Zitrone
3	Essl.	Grieß
3		Eier
75	Gramm	Korinthen, Zucker nach Geschmack

## *ZUM BETRÄUFELN*

---

50	Gramm	Butter
----	-------	--------

## *STREUSEL*

---

75	Gramm	Butter
4	Essl.	Zucker
4	Essl.	Mehl
1	Messersp.	Zimt

### Anleitung:

Hefewuerfel in etwas zimmerwarmer Milch aufloesen und 10 Minuten stehen lassen.

Mehl in eine Schuessel sieben und in die Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgeloeeste Hefe hineingeben, mit etwas Mehl zu einem duennen Brei ruehren und 15 Minuten stehen lassen.

Mehl mit dem Vorteig mischen, Zucker und portionsweise die restliche zimmerwarmer Milch dazuruehren. Die Eier gut untermengen. Die Schuessel mit einem feuchten Tuch zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Dann Butterfloekchen darunter kneten bis ein glatter, glaenzender Teig entsteht. Diesen duenn auswallen, auf ein gefettetes Backblech legen und nochmals etwas gehen lassen bis die Quarkcreme zubereitet ist. Den Quark durch ein Sieb druecken. Mit Zitronenschale, Zitronensaft, Griess, Eier, Korinthen und Zucker vermischen. Diese "Glumsmasse" auf den Hefeteig geben und mit zerlassener Butter betraeufern oder Streusel darueber geben. Dazu die fuer Streusel angegebene Zutaten miteinander vermischen und mit der Hand auf den Kuchen verkruemeln. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen goldgelb backen.