

# Kuchen Backen Rezepte

## Blaubeerkuchen Mit Guss

Gattung: Backen, Gebäck,: Beere, Blaubeere, Kuchen

---

30 g	Hefe	100 g	Butter
1/8 Liter	Milch (lauwarm)	1	Teel. Salz
500 g	Mehl	1	Essl. Öl
80 g	Zucker	1	Essl. Magerquark
1	P. Vanillezucker	1	Ei

Belag:

5 Essl. Semmelbrösel

1,50 kg Blaubeeren, vorbereitet

Guss:

1/2 Liter	Milch	3	Eigelb
30 g	Butter	3	Eiweiß
125 g	Zucker	1	Eigelb
1	P. Vanillezucker	1	Essl. Dosenmilch
70 g	Grieß		

---

Hefe in eine Schale/Schüssel bröckeln. Milch (lauwarm) dazugeben. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter, Salz, Öl, Magerquark und Ei der Reihe nach hineingeben, alles verkneten, ein Tuch darüber legen und min. 30 Minuten gehen lassen. Danach Teig auf einem Blech ausrollen.

Semmelbrösel und Blaubeeren über den Teig geben Milch, Butter, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Grieß unter Rühren, einrieseln lassen. 5 Minuten garziehen lassen. Eigelb unterrühren. Zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen dann auf die Blaubeeren geben. 1 Eigelb mit 1 Ei Dosenmilch verrühren und auf den Teig geben, dann nochmals ziehen lassen und dann 40 Minuten lang backen. Backtemperatur: 200-225°C