

Herz-Hefekuchen

Für eine Herzbackform von ca. 26 cm oder eine Springform von 24 cm Durchmesser.
Schmeckt frisch am besten.

Zutaten

500g	Halbweissmehl*
1 ½ TL	Salz*
2 EL	Zucker
½	Würfel Hefe (ca. 20g)
3 ½ dl	Milch
90g	Butter, weich
250g	Mandel-Backmasse*
1 EL	Mohn*
2 EL	Rahm
1	Ei*
80g	Quittengelee



Zubereitung

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen, Milch dazu giessen, mit dem Knethacken der Küchenmaschine auf niedrigster Stufe ca. 8 Min. zu einem weichen, glatten Teig kneten. Butter in Stücken begeben, ca. 2 Min. auf mittlerer Stufe weiterkneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. auf das Doppelte aufgehen lassen.

Mandelmasse mit Mohn und Rahm glatt rühren. Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von 30x50 cm auswallen. Masse darauf verteilen. Teig von der Längsseite her aufrollen. Rolle in 16 gleich grosse Stücke schneiden, in die vorbereitete Herzform legen. Zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Ofen auf 180° Grad vorheizen.

Ei verklopfen, Teigschnecken damit bestreichen.

Backen

Ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Kuchen aus der Form nehmen. Quittengelee gut verrühren, Hefekuchen noch heiss damit bestreichen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Quelle: unbekannt

*können im Mühleladen bezogen werden