

Hier und heute



Rote-Grütze-Blechkuchen mit Haselnusskrokant

Konditormeisterin Theresa Knipschild bringt mit ihrem Rote-Grütze-Blechkuchen den Frühling auf den Kaffeetisch.

Rezept

Rote-Grütze-Blechkuchen mit Haselnusskrokant

von Theresa Knipschild für ein Backblech

Zutaten für die rote Grütze

- 500 g gemischte Beeren, TK-Ware
- 50 g Zucker
- 30 ml Wasser
- 300 ml roter Fruchtsaft oder Rotwein
- 30 g Speisestärke
- 1 Bio Orange
- ½ TL Zimt oder Lebkuchengewürz
- Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

Zucker in einem ausreichend großen Topf mit Wasser bei mittlerer Hitze karamellisieren, bis die Masse in etwa die Farbe von Bernstein angenommen hat. Dabei nicht rühren, sondern den Topf nur vorsichtig schwenken.

Das Karamell mit 250 ml Fruchtsaft oder Wein ablöschen. Etwas Saft zum Anrühren der Stärke beiseitestellen. Die Hälfte der Orangen mit einem Sparschäler abziehen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark mit Schote und den anderen Gewürzen in den Topf geben. Den Sud bei geringer Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Speisestärke mit dem restlichen Wein oder Saft klümpchenfrei verrühren. Die Gewürze entfernen und den Sud zum Kochen bringen. Die Stärkemischung hinzufügen und etwa 30 Sekunden einrühren.

Die gefrorenen Früchte dazugeben und mit dem Sud vermengen. Den Herd ausschalten und alles mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Danach nochmals durchmengen.

Zutaten für die Kuchencreme

- 400 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 50 g Zucker
- 2 Prisen Salz

Zubereitung

Pudding nach Packungsanweisung mit 400 ml anstatt 500 ml Milch kochen. Mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche abdecken und abkühlen lassen.

Zutaten für den Teig

- 700 g Weizenmehl 405 oder 550 + etwas für die Arbeitsfläche
- 250 ml Milch
- 70 g Zucker
- 1 Würfel Hefe
- 125 g weiche Butter
- 2 Eier
- 5 g Salz

- 70 g weiche Butter

Hier und heute



Wer mag: geschlagene Sahne und Haselnusskrokant

Zubereitung

Milch und Butter in einem Topf erwärmen. Mehl mit Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Lauwarme Milch-Butter-Mischung mit Hefe verrühren. In Mehlmischung geben und Eier zugeben.

Ca. 5 Min. mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Falls der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl zugeben und weiterkneten. 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und Backblech mit einem Backpapier belegen.

Hefeteig auf der Arbeitsfläche auf die Größe des Backbleches ausrollen. Auf das Backpapier geben und mit den Fingern Kuhlen eindrücken.

Pudding glatt rühren. Butter in kleinen Stückchen auf dem Teig verteilen. Rote Grütze und Pudding im Wechsel auf dem Kuchen verteilen. In den kalten Ofen geben und den Ofen auf 180 °C heizen. Ca. 40-50 Minuten goldbraun backen. Wenn der Kuchen zu dunkel wird, Temperatur runter schalten.

Am besten lauwarm mit Sahne und Haselnusskrokant servieren.

Tipp: Der Kuchen lässt sich in Stücken sehr gut einfrieren. Nach dem Auftauen kurz im heißen Ofen bei 180 °C Umluft, ca. 5-7 Minuten anbacken.