

## Dunkles Vollkornbrot #10527

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen  
Wildfrucht  
Joghurt

### \* MÜRBTEIGBODEN

50 g Zucker  
50 g Puderzucker  
200 g Mehl  
100 g Butter; in Stücken  
1 pn ;Salz  
1 Eigelb  
1 ts Milch; falls nötig

### \* BELAG

200 g Eichelpüree  
300 g Joghurt  
4 tb Honig  
50 g Rosinen  
100 ml Milch  
2 Eiweiß  
Zimtpulver

### \* QUELLE

-Francois Couplan  
-Wildpflanzen für die  
-Küche  
-erfasst von Petra Holzapfel

Für den Mürbteigboden Zucker, Puderzucker, Mehl, die Butterstückchen und Salz mit den Händen zu feinen Streuseln verreiben und dann mit dem Eigelb verkneten. Falls nötig, ganz wenig Milch zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und 30 Minuten zugedeckt kalt stellen. Den Teig auf wenig Mehl ausrollen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform legen.

Die Eicheln einschneiden und einige Minuten in Wasser kochen, damit sie sich besser schalen lassen. Die geschälten Eicheln klein hacken und mehrmals hintereinander in jeweils frischem Wasser abkochen, bis alle Gerbstoffe und jeglicher bitterer Geschmack vollständig entfernt sind und das Wasser beim Kochen klar bleibt (solange in den Eicheln noch Gerbstoffe enthalten sind, färbt es sich schokoladebraun).

Die gekochten Eicheln zu Mus zerdrücken. Dieses Püree mit dem Joghurt, dem Honig und den Rosinen mischen und die Milch unterrühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Mit Zimtpulver verfeinern.

Die Eichelmasse auf dem Teigboden verstreichen und den Kuchen eine halbe Stunde bei 180°C backen.

Wenn Sie ein Eichelpüree haben sollten, das noch zu viele Bitterstoffe enthält, ist diese Rezept ein besonderer Tip, denn die Proteine der Milch und des Eiweißes verbinden sich mit den Gerbstoffen und neutralisieren sie.