

Schmalzplaetzchen #1

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Hessen

30 g Hefe
45 g Zucker
200 ml lauwarme Milch
3 tb Öl
375 g Mehl
1 pn Salz
250 g Magerquark
500 g Schmand
100 g Schlagsahne
4 tb Zucker
100 g Rosinen

Die Hefe zerbröseln, mit 45 g Zucker und der lauwarmen Milch verrühren und 15-20 Minuten gehen lassen. Nach und nach das Öl, das Mehl und die Prise Salz unterrühren. Den Teig so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Inzwischen aus dem Magerquark, 125 g Schmand und 2 EL Zucker einen Belag zubereiten. Für den zweiten Belag 375 g Schmand, die Schlagsahne und 2 EL Zucker verrühren. Den Teig ausrollen und auf einem geölten Backblech nochmal 20 Minuten gehen lassen. Die gewaschenen Rosinen in den Teig drücken. Den ersten Schmandbelag daraufstreichen. Den Kuchen bei 200° (Gas 3) ungefähr 20 Minuten backen: Er soll goldgelb sein. Den zweiten Belag nach 20 Minuten auf den Kuchen geben und noch mal für 10-15 Minuten in den Backofen schieben, dann lauwarm servieren.