

Terrassenkekse

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck
Kuchen
Pflaume
Griess
Thueringen

* TEIG

500 g Mehl
30 g Hefe
1/4 l Milch
75 g Zucker
100 g Fett
1 Ei
1 ts ;Salz
1/2 Zitronen: Schale
1 pn Muskatblüte

* BELAG

1 l Milch
50 g Zucker
1 pk Vanillezucker
50 g Grieß
1 1/2 kg Pflaumen
3/8 l Saure Sahne
35 g Zucker
50 g Speisestärke

* QUELLE

-Roland Goeoek
-Lecker und deftig aus
-deutschen Küchen
-erfasst von Petra Holzapfel

Mehl in eine Backschüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken, Hefe hineinbröckeln, mit etwas Zucker, lauwarmer Milch und Mehl zum Vorteig verrühren, 30 Minuten gehen lassen. Vorteig mit den übrigen Zutaten zu glattem Hefeteig verarbeiten, kräftig mit dem Rührlöffel schlagen, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst, nochmal gehen lassen und ein Backblech damit belegen. Für die Grießmasse die Milch aufkochen, Zucker und Vanillezucker hineingeben, den Grieß einrieseln lassen, bei schwacher Hitze ausquellen. Die etwas abgekühlte Masse auf den Hefeteig streichen. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen, schuppenartig auf dem Grießbrei anordnen. Sahne mit Zucker und Speisestärke verquirlen, die Pflaumen damit überziehen. Den Kuchen 25-35 Minuten bei 200-220°C backen.

