



Mirabellenkuchen

Zutaten

(Für ca. 24 Einheiten)

25 g frische Hefe	120 g weiche Butter
200 ml lauwarme Milch	1,2 kg Mirabellen
150 g Zucker	600 g Schmand
400 g Mehl	4 EL Speisestärke
3 Eier	2 EL Zitronensaft
Salz	100 g Quittengelee

Zubereitung

1. Für den Teig Hefe, 100 ml Milch und 60 g Zucker verrühren. Mehl, restliche Milch, 1 Ei und 1 Prise Salz zugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts mindestens 2 Minuten kneten. Dann Butter zugeben und weitere 3 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen (ca. 1 Stunde), sodass er auf das doppelte Volumen wächst.
2. Mirabellen waschen und entsteinen. Für die Schmand-Creme Schmand, restliche Eier, restlicher Zucker, Stärke und Zitronensaft vermischen.
3. Den Ofen auf 190 Grad vorheizen (Ober-/Unterhitze). Bevor der Teig auf einem gefetteten Blech verteilt wird, nochmals gut durchkneten. Dann den Teig gleichmäßig bis zum Blechrand auseinanderdrücken und mit der Schmand-Creme bestreichen. Die Mirabellen verteilen. Auf der untersten Backofenschiene 35-40 Minuten backen. Quittengelee aufkochen und den heißen Kuchen damit bestreichen. Dann lauwarm abkühlen lassen und servieren.

Tipp: Dazu schmeckt Vanille-Eis.