

Blaubeerkuchen mit Rahmguss und Streuseln gebacken auf der White Lady von Pamperedchef ♥



Zutaten Hefeteig:

120 ml Milch

50 g Zucker

15 g Hefe

1 Ei

250 g Weizenmehl 405

30 g Butter

Zubereitung Hefeteig:

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und ca. 5 Minuten/Teigknetstufe – Teig in eine Glasschüssel abgedeckt gehen lassen (ca. 45 Minuten)

Teig Streusel:

150 g Weizenmehl 405

65 g Zucker

1 TL Zimt

100 g Butter

Zubereitung Streusel:

Alles in den Mixtopf geben und ca. 3 Minuten/Teigknetstufe – Streusel in eine abgedeckte Glasschüssel kühl stellen.

Schmand-Guss:

4 Eier

1 TL Vanilleextrakt oder 1 P. Vanillezucker

60 g Zucker

½ Packung Vanille-Puddingpulver

200 g Schmand

100 g Quark

20 Sekunden/Stufe 4 verrühren.

Heize deinen Backofen auf 220°/Ober-/Unterhitze vor/Rost/unterstes Einschubfach

Rolle mit dem Teigroller den Teigling auf der White Lady gleichmäßig aus.

Verteile deine abgewaschen und ausgelesen Blaubeeren auf dem Teig.

Schütte von innen nach außen den Schmand-Guss über die Blaubeeren und darüber zerkrümelst du nochmals die Streusel und verteilst diese auf der Schmand-Masse.

Nun in den Backofen schieben und unter Augenkontakt ca. 35 Minuten backen.

Ganz viel Freude bei der Zubereitung und lasst es euch so richtig schmecken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef – www.ziehl.shop-pamperedchef.de