

Rezepte

Böhmischer Kleckselkuchen

Rezept für Böhmischen Kleckselkuchen,
für ein normal großes Backblech

Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl
40 g frische Hefe
80 g Zucker
¼ Liter lauwarme Milch
1 Ei
1 Prise Salz
100 g zimmerwarme, weiche Butter

Für den

Mohn- Kleckselbelag:

¼ Liter Milch
20 g Butter
Abrieb einer halben Zitrone
30 g Grieß
100 g Mohn, gemahlen
50 g Zucker
1 Ei
1 EL Rum
¼ TL gemahlener Zimt

Quark- Kleckselbelag:

250 g Quark
4 EL Milch
1 Eigelb
20 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Eiweiß
1 Prise Salz

Marmeladen- Kleckselbelag:

250 g Marmelade oder Pflaumenmus
1 EL Rum

Streusel:

175 g Weizenmehl
100 g Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
100 g Butter (zimmerwarm)

Einen geschmeidigen Hefeteig bereiten und ihn ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig auf einem Backblech ausrollen

Für den Mohn- Kleckselbelag die Milch, Butter, Zitronenabrieb und den Grieß in einem Topf bei sanfter Hitze und unter rühren 5 Minuten lang köcheln lassen.

Anschließend den gemahlene Mohn, Zucker, Ei, Rum und den Zimt hinzugeben, verrühren und zur Seite stellen zum Auskühlen.

Für den Quark- Kleckselbelag den Quark mit der Milch, dem Eigelb, dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Für den Marmeladen- Kleckselbelag die Konfitüre oder Pflaumenmus mit dem Rum verrühren

Streusel: die trockenen Zutaten wie Mehl, Zucker und Vanillezucker vermischen und danach die Butter unterkneten.

Auf dem ausgerollten Hefeteig abwechselnd Mohn- und Quarkkleckse verteilen und oben dazwischen die Marmeladenkleckse geben

Zum Schluss gleichmäßig die Streusel über den Kuchen verteilen

Den vorbereiteten Kuchen nochmals 15 Minuten gehen lassen, und dann im Backofen bei 200 Grad Umluft ca. 25 Minuten backen.