Johannisbeer-Pull apart-Kuchen

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Milch	250 ml
Hefe, frisch	42 g
Zucker	80 g
Butter	180 g
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	600 g
Salz	
Vanille Zucker	2 EL
Johannisbeeren	250 g
Puderzucker	1 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Kastenform 28 cm

1. In einem Topf Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 1 TL Zucker darin auflösen. Ca. 10 Min. zugedeckt gehen lassen.

2. In einer Schüssel Hefemilch mit 60 g weicher Butter, Eiern, Mehl, 70 g Zucker und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

3. Inzwischen in einer Schüssel übrige Butter mit Vanillinzucker vermengen. Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen.

4. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Teig nochmals durchkneten und auf wenig Mehl zu einem Rechteck (ca. 40 x 50 cm) ausrollen. Mit der Vanillinbutter bestreichen. Längs in 4 Streifen (à 10 cm Breite) schneiden, diese quer in ca. 8 cm hohe Stücke schneiden.

5. Einige Beeren auf ein Teigstück streuen, ein weiteres darauflegen, erneut bestreuen. So jeweils 5–6 Stücke aufeinanderstapeln und hochkant in eine gefettete Kastenform setzen, bis alle Teigstücke und Beeren aufgebraucht sind; dabei das letzte Teigstück mit der Butter nach unten auf den letzten Stapel legen. Kuchen nochmals zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen.

6. Kuchen ca. 25 Min. goldbraun backen, dabei evtl. zum Ende der Backzeit Oberfläche locker mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Herausnehmen und abkühlen lassen. Johannisbeer-pull-apart-Kuchen mit Puderzucker bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	274 kcal
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	11 g