




Pfirsich-Heidelbeer-Blechkuchen



 Zeit gesamt
1h 55min

 Zubereitungszeit
25min

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Milch	250 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	100 g
Butter	1 EL
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	300 g
Pfirsiche	8 St.
Heidelbeeren	400 g
Orangen	1 St.
saure Sahne	500 ml
Vanillepuddingpulver	65 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Kneithaken, Nudelholz

1. In einem Topf Milch auf mittlerer Stufe ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe in die lauwarml Milch bröckeln und mit 1 EL Zucker auflösen. Hefemilch im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Anschließend in einer Schüssel Hefemilch mit 50 g Zucker, Butter, Salz, 1 Ei und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Erneut zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Pfirsiche mit einem Messer anschneiden und mit heißem Wasser überbrühen. Die Haut mit einem Messer abziehen, halbieren und entsteinen. Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Orange halbieren und Saft auspressen.
3. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck flach ausrollen. Teig auf ein Backblech mit Backpapier ziehen und nochmals ca. 10 Min. gehen lassen.
4. In einer Schüssel Orangensaft mit saurer Sahne, Puddingpulver, übrigem Zucker und Ei verrühren. Creme auf dem Hefeteig verteilen, dabei rundherum ca. 1–2 cm frei lassen. Pfirsichhälften mit der Rundung nach oben hineinsetzen, Heidelbeeren rundherum verteilen. Pfirsich-Heidelbeer-Blechkuchen im Ofen ca. 25 Min. backen und noch lauwarm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 227 kcal

Kohlenhydrate 40 g

Eiweiß 5 g

Ballaststoffe 3 g

Fette 6 g
