

Schwatze Flaam

Zutaten | 28er Springform

Für den Hefeteig:

250 g	Mehl
15 g	frische Hefe
30 ml	Zucker
125 g	Milch
1 Prise	Salz
50 g	Butter

Für den Belag:

250 g	getrocknete Birnen
250 g	getrocknete Pflaumen
1 TL	Anis
1 TL	Koriander
3 EL	Rübenkraut
1 EL	Zucker

Zubereitungszeit: 20 Min.; Backzeit: 25 Min.; Einweichzeit: 24 Std/über Nacht

Zubereitung:

- Getrocknetes Obst über Nacht in Wasser einweichen.
- Für den Hefeteig Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben.
- Milch in einem kleinen Topf leicht erwärmen, die Hefe hinein bröckeln, Zucker und Butter hinzugeben.
- Nach ca. 5 Minuten diesen Vorteig in die Rührschüssel mit Mehl gießen und mit den Knethaken des Handrührgeräts oder mit der Hand zu einem Teig verkneten. Diesen für ca. 20 Minuten abgedeckt an einen warmen Ort stellen.
- Die Backform einfetten. Die Arbeitsplatte etwas mit Mehl bestäuben und den aufgegangenen Teig mit einem Nudelholz ausrollen und in der Form auslegen. Nochmals für 10 Minuten gehen lassen.
- Für den Belag das eingeweichte Trockenobst mit etwas Einweichflüssigkeit aufkochen und anschließend mit dem Mixer pürieren.
- Anis, Koriander, Rübenkraut und Zucker ebenfalls untermixen.
- Den Boden mit einer Gabel einstechen. Die fertiggestellte Trockenobst-Masse auf den Teig verteilen und mit einer Gabel runde Spurrillen ziehen. Den Rand mit Wasser bestreichen und den Kuchen ca. 25 bis 30 Minuten bei 180°C Umluft im Ofen backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 190 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
556 kcal	12,6 g	108 mg	10,3 g	73 mg