

Blaubeer-Hefedatschi



Zutaten:	Zubereitung:
500 g Mehl	in eine Schüssel sieben
1 Würfel Hefe oder 1 Pck Trockenhefe	in die Mitte bröckeln
50 g Zucker	über die Hefe streuen
250 ml handwarme Milch (nicht heißer als 25 Grad, sonst verbrennt die Hefe!)	zu der Hefe gießen
3 Eier	
50 g Butter	an den Mehland geben. Sobald die Hefe gährt, den Teig verkneten, bis er schön glänzt und sich vom Schüsselrand löst. Den Teig zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen. Ein Backblech einölen und den Teig darauf mit den Händen ausziehen und gleichmäßig flach

	ziehen. Nochmals auf das Doppelte gehen lassen.
gut 1 kg Blaubeeren vom Wald (auch Tiefgekühlt)	auf dem Teig verteilen

Temperatur:	180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
Backzeit:	30 Minuten

Zucker	auf den Kuchen streuen.
--------	-------------------------

Tipp: Weil der Saft des Kuchens gerne über das Blech läuft und Sie dann Stunden den Herd schrubben müssten, empfiehlt es sich, eine große Raine mit hohen Rand zum Backen zu verwenden.