

## Blaubeer-Käsekuchen vom Blech



Ein Träumchen aus Obst und herrlich frischem Quark

Zutaten:	Zubereitung:
<b>Hefeteig:</b> 500 g Mehl	in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken
1 Würfel frische Hefe	in die Mehlmulde bröckeln
50 g Zucker	über die Hefe streuen
125 ml Milch	darüber gießen.
150 g weiche Butter oder Margarine	an den Mehtrand geben
2 Eier	ebenfalls an den Mehtrand geben. Nun den Vorteig gehen lassen, bis die Hefe Blasen wirft. Alle Zutaten können in der Zwischenzeit auch Raumtemperatur erhalten. Anschließend den Teig mit den

	Knethacken eines Mixers zusammenkneten. Es sollte ein weicher Hefeteig entstehen, der aber nicht mehr am Schüsselrand klebt. Zugedeckt etwa 60 Minuten auf das Doppelte gehen lassen. Dann auf einem gefetteten tiefen Backblech auswellen.
600 – 700 g Blaubeeren	auf dem Teig verteilen.
<b>Quarkguss:</b> 500 g Magerquark	
50 ml Sahne und 50 ml Milch	
3 Eier	
150 g Zucker	verrühren und über die Blaubeere gießen.

<b>Temperatur:</b>	180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
<b>Backzeit:</b>	25-30 Minuten auf der Mittleren schiebeleiste goldbraun backen.

Puderzucker	nach dem Abkühlen auf den Kuchen streuen.
-------------	---

**Tipp:** Den Kuchen erst anschneiden, wenn er vollständig abgekühlt ist, sonst verläuft die Quarkmasse.



### Tipp zur Hefeteig-Zubereitung:

Wenn der Hefeteig nicht aufgeht, hat man meistens die Hefe verbrannt. Oft steht in Rezepten, man sollte die Butter in der Milch schmelzen oder warme Milch zugeben. Aber Bedes darf nie über 34 Grad heiß sein. Besser ist es alle Zutaten aus dem Kühlschrank zu nehmen und kalt, abgewogen in die Rührschüssel zu geben. Der Rest ist Geduld, die Zimmertemperatur erweckt unsere Hefe schon zum Leben.

Wenn sie den Hefeteig fertig zusammen geknetet haben, können sie die Schüssel in warmes Wasser stellen oder eine Wärmflasche unter die Teigschüssel legen. Aber auch dieses Wasser sollte nicht über 60 Grad heiß sein. Isoliert durch die Wärmflasche bzw. die Schüssel kommen dann die von der Hefe so geliebten 34 Grad an.