



Wildheidelbeer Streuselkuchen

Ergibt ein Backblech, Backtemperatur 200°C/Umluft

Zutaten Hefeteig:

500g Dinkelmehl Type 630
250g Weidemilch
50g Weidemilch Butter weich
6 Stück Datteln entsteint
30g Hefe
5 g Salz

Zum Belegen: 700g TK Wildheidelbeeren oder Kirschen

Herstellung:

60g Milch mit den Datteln einweichen. Dann fein mixen und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig kneten. Diesen 1 Stunde bei Zimmertemperatur abgedeckt ruhen lassen bis er sich sichtlich vergrößert hat. Dann nochmal durchkneten und auf Backblechgröße ausrollen. Einen Backrahmen um den Hefeteig stellen und den Teig nochmal zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Vanillekrem und die Streusel herstellen.

Zutaten Vanillekrem:

1 Liter Milch
150g Birkenzucker
80g Eigelb
100g Stärke
1 Stück Vanilleschote ausgekratzt

Herstellung:

Alle Rohstoffe verrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Vanillekrem abdecken und beiseite stellen.

Zutaten Dinkel Streusel:

300g Dinkelmehl Type 630
160g Birkenzucker
200g weiche Weidemilchbutter

Herstellung:

Alle Zutaten miteinander verkneten bis Streusel entstehen.

Fertigstellung:

Die Vanillekrem auf den vorbereiteten Hefeboden streichen. Dann die Wildheidelbeeren darauf verteilen und mit den Streuseln bedecken. Der Kuchen backt ca. 50 Minuten. Die Streusel bräunen sehr schnell. Am besten ist es daher, denn Kuchen nach ca. 20 Minuten mit Alufolie oder Backpapier zu bedecken. Fertig ist der Kuchen, wenn der Hefeteig von unten gebräunt ist. Nach dem Auskühlen den Backrahmen lösen und den Kuchen mit Puder Erythrit bestäuben.