

Beeren-Blech Kuchen mit Buchweizen

Ein saftiger Blechkuchen mit Apfelmus, Beeren, Pudding und Streuseln, ganz einfach gemacht.

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Fettpfanne (40 x 30 cm):

Fett

Pudding:

40 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 EL brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker NATÜRLich Bourbon Vanillezucker
500 ml Milch

Außerdem:

750 g gemischtes Beerenobst (frisch oder tiefgekühlt)

Streuselteig:

200 g weiche Butter
150 g Weizenmehl Type 405
150 g Buchweizenmehl
150 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker NATÜRLich Bourbon Vanillezucker
1 EL Wasser
100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
200 g Buchweizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
175 g brauner Zucker
175 g weiche Butter
175 g Apfelmus (Füllmenge)
5 Eier (Größe M)

1 Vorbereiten:

Für den Pudding Gustin mit Zucker und Vanillezucker verrühren und mit 6 EL der abgemessenen Milch verrühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührte Stärke mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren 1 Min. kochen. Pudding in eine Rührschüssel füllen, Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen und abkühlen lassen. Frisches Beerenobst verlesen, evtl. waschen. Fettpfanne fetten und Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Streuselteig:

Alle Zutaten, bis auf die Mandeln, in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf mittlerer Stufe zu Streuseln verarbeiten. Die Mandeln kurz unterkneten.



3 All-in-Teig:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen, Beerenobst (tiefgekühltes Obst braucht nicht aufgetaut werden) darauf verteilen und den Pudding in Klecksen daraufgeben. Streusel darauf verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 40 Min.

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Pudding können Sie auch am Vortag zubereiten.

