

# Hier und heute



## Erdbeer-Butterkuchen

Kein Sommer ohne Erdbeeren, findet Konditormeisterin Theresa Knipschild und backt den perfekten Sommerkuchen: Erdbeer-Butterkuchen.

## Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine 26cm-Springform

### Zutaten für die Füllung

- 300 g Erdbeeren
- 200 g Rhabarber
- 2 EL Speisestärke
- 200 ml Weißwein, alternativ Apfelsaft oder hellen Traubensaft
- Zucker nach Geschmack (abhängig von der Süße der Erdbeeren)
- Abrieb einer ½ Bio-Orange
- etwas geriebene Tonkabohne, ca. eine kleine Messerspitze

### Zutaten für den Teig

- 50 g Zucker + 80 g Zucker
- 50 g Paniermehl oder feine Haferflocken
- 270 ml Milch plus 1 EL Milch zum Bestreichen
- 75 g + 25 g Butter
- ½ Würfel frische Hefe
- 550 g Weizenmehl Type 405 oder 550
- ¼ TL Salz
- 1 Ei

## Zubereitung

Erdbeeren putzen und je nach Größe halbieren oder achteln. Rhabarber ebenfalls putzen, waschen und in kleine Stücke (0,5 x 0,5 cm) schneiden. Stärke mit ca. 50 ml Wein oder Saft glattrühren. Rest der Flüssigkeit mit Zucker aufkochen. Stärke einrühren und unter Rühren ca. eine Minute köcheln. Erdbeeren und Rhabarber zugeben. Mit Orangenabrieb und frisch gemahlener Tonkabohne würzen. Abgedeckt bis zur Weiterverwendung ziehen lassen.

Milch mit Butter in einem Topf lauwarm erhitzen. Die Hefe darin zerbröseln und verrühren. Mehl, 50 g Zucker, Salz, Ei in eine Schüssel geben. Die Hefe-Milchmischung hinzufügen und alles mindestens fünf Minuten mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder der Küchenmaschine zu Teig verarbeiten. Diesen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen. Also mit den Händen von außen nach innen falten, bis eine runde Form und eine gespannte Oberfläche entstehen. Danach wieder in die Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. eine Stunde gehen lassen.

Springform fetten, etwa zwei Drittel des Teigs hineingeben und gleichmäßig auf den Boden und ca. 2 cm hoch an den Rand drücken. Dann mit Paniermehl oder feinen Haferflocken bestreuen. Abgekühltes Kompott darauf verteilen. Ca. 1 cm des Randes freilassen. Rand nach innen auf das Kompott ziehen und mit einem Esslöffel Milch bestreichen. Restteig auf bemehlter Arbeitsfläche rund (26 cm Ø) ausrollen und auf das Kompott legen. Teig am Rand leicht andrücken. Zugedeckt nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.

# Hier und heute



Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

75 g Butter in kleine Würfel schneiden. Gleichmäßig in die Kuchenoberfläche drücken und mit 80 g Zucker bestreuen. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 160°C verringern und weitere 30 Minuten backen. Falls der Kuchen zu dunkel wird, die Temperatur weiter reduzieren.

Den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Wenn gewünscht, mit Puderzucker bestreuen. Noch leicht warm mit Vanilleeis oder Schlagsahne servieren.