



Kirmeskuchen

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/kirmeskuchen.jsp>



Der Kuchen wurde früher in Luxemburg zur Kirmeszeit gebacken und mit Butter, Schinken oder Marmelade gereicht.

Zutaten

Zutaten für: 16 Stück

Für den Hefeteig:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
500 g	Weizenmehl	GUT&GÜNSTIG Weizenmehl
1 Päckchen	Hefe, trocken	
60 g	Zucker	
0,5 TL	Salz	GUT&GÜNSTIG Jodsalz
150 ml	Milch	EDEKA Bio Frische fettarme Milch ESL
80 g	Crème fraîche	EDEKA Bio Crème Fraîche
50 g	Butter	EDEKA Bio Sauerrahmbutter
3	Eier	
100 g	Sultaninen	

Außerdem:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
etwas	Butter zum Einfetten	
etwas	Paniermehl	GUT&GÜNSTIG Paniermehl
1	Eigelb	
1 EL	Milch	

Rezept: Ernährungsservice
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

Rezeptinformation

Zutaten für: **16 Stück**

Zubereitungszeit: **70 Min.**

Fertig in: **2 Std. 0 Min.**

Je Stück : **871 kJ, 208 kcal , 32 g Kohlenhydrate , 5 g Eiweiß , 6 g Fett , 67 mg Cholesterin , 1 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Zubereitung

- 1.) Die Butter zerlassen. Das Mehl mit Hefe, Zucker und Salz in einer Schüssel gut mischen. Lauwarme Milch, Crème fraîche, zerlassene Butter und Eier miteinander verrühren und der Mehlmischung mit den Sultaninen zugeben und zu einem glatten Teig schlagen. Zugedeckt gehen lassen, bis der Teig das Doppelte seines Volumens erreicht hat.
- 2.) Die Kastenform mit Butter ausstreichen und mit dem Paniermehl ausstreuen, überschüssiges Paniermehl entfernen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen.
- 3.) Den Teig durchkneten, in die Form füllen. Zugedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen. Eigelb mit Milch verquirlen und die Kuchenoberfläche damit bestreichen, in den Ofen schieben und ca. 45-50 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit den Kuchen mit Backpapier abdecken.
- 4.) Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form 10 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Entdecken Sie mehr süße und pikante !Lust auf weitere gebackene Köstlichkeiten? Probieren Sie dieses !