

DEIN ANKER

SEIT 130 JAHREN.

JUNG
BÄCKT
TRADITION.

BIRNENFLECK MIT MOHN

ZUTATEN

500 g Weizenmehl

1 Würfel Hefe

250ml lauwarme Milch

150g Mohn, gemahlen

80g zerlassene Butter

2 Eier

80g Zucker

1 Prise Salz

FÜR DEN BELAG: ca. 1-1,5kg Birnen, 1 Zitrone, Marillenmarmelade

UND SO GEHT'S:

1. 200g Mehl mit Milch und Hefe vermischen und zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.
2. Das übrige Mehl und die restlichen Zutaten hinzufügen und in der Küchenmaschine oder mit der Hand zu einem glatten Teig kneten. Der Teig ist fertig, wenn er sich vollständig von der Schüsselwand bzw. den Händen löst. Weitere 45 Minuten zugedeckt gehen lassen.
3. Für den Belag die Birnen schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit dem Saft einer Zitrone beträufeln, damit sie nicht braun werden.
4. Den Teig ungefähr fingerdick ausrollen und gleichmäßig auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen, sodass überschüssige Luft entweichen kann.
5. Die Birnenscheiben großzügig auf dem Teig verteilen. Nochmal 15 Minuten gehen lassen.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene für ca. 25 Minuten backen.
7. Kurz vor Backende die Marillenmarmelade in einem Topf unter ständigem Rühren erwärmen, etwas Wasser dazu, damit sie flüssiger wird. Den Kuchen nach dem Backen direkt mit heißer Marillenmarmelade bestreichen.

