

Johannisbeerkuchen auf dem Blech

aus: Lucia Baumgärtner, Kuchen und Torten vollwertig

Zutaten für ein Backblech:

200 cm³ Milch
25 g frische Hefe
1 Prise Meersalz
400 g Weizen, fein gemahlen
50 g Honig
50 g weiche Butter

Für das Backblech:

etwas Butter

Für den Belag:

1 Vanilleschote
¾ l Milch
50 g Honig
1 Prise Meersalz
75 g Weizenvollkorn Grieß
1 Eigelb
1 kg rote Johannisbeeren

Für den Guß:

3 Eiweiße
200 g Crème fraîche
2 Eigelbe
50 g Honig
1 gehäufte TL gemahlene Vanille

Bei 20 Stück pro Stück etwa 910 kJ

Vorbereitungszeit: etwa 1 Stunde

Ruhezeit: etwa 1 Stunde 20 Minuten

Backzeit: etwa 40 Minuten

- Für den Hefeteig die Milch in eine Rührschüssel geben und die Hefe und das Salz darin auflösen.
- Das Weizenvollkornmehl, den Honig und die Butter dazugeben. Alle Zutaten etwa 10 Minuten mit der Hand kräftig durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der sich vom Schüsselrand löst.
- Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.
- In der Zwischenzeit den Belag vorbereiten. Dafür die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.
- Die Milch, den Honig, das Salz, die Vanilleschote und das Mark in einem Topf zum Kochen bringen. Den Weizenvollkorn Grieß langsam einrieseln lassen. Den Grießbrei unter ständigem Rühren etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
- Den Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschote herausnehmen und das Eigelb lunterrühren. Die Masse unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.
- Die Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen. Die Beeren von den Rispen abstreifen.
- Das Backblech mit etwas Butter einfetten.
- Den aufgegangenen Hefeteig kurz durchkneten, auf die Mitte des Backbleches legen und mit einem bemehlten Wellholz gleichmäßig ausrollen. Den Teigboden zugedeckt nochmals etwa 20 Minuten gehen lassen.
- Den Backofen auf 180° vorheizen.
- Für den Guß die Eiweiße sehr steif schlagen.
- Die Crème fraîche, die Eigelbe, den Honig und die Vanille verrühren. Die Eiweiße unterheben.
- Den Grießbrei gleichmäßig auf dem Hefeteig verstreichen und die Johannisbeeren darüber streuen. Den Guß über den Beeren verteilen.
- Den Kuchen im Backofen (Mitte) in etwa 40 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.
- Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwa 15 Minuten auskühlen lassen. Dann in rechteckige Stücke aufschneiden, mit einer Palette auf ein Kuchengitter setzen und erkalten lassen.