

Sächsischer Kleckselkuchen



Blechkuchen, für 16 Stücke

50 g Fett schmelzen. Hefe etwas zerbröckeln, in 200 ml lauwarmem Wasser auflösen. 375 g Mehl, 50 g Zucker und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben. Zerlassenes Fett und Hefe zugießen. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig durcharbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

Für die Mohncreme 250 ml Wasser und 100 g Zucker aufkochen. Löffelbiskuits fein zerdrücken, mit Mohn, Zuckerwasser, 50 g Fett und 2 Eiern gut verrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen.

Quark, 75 g Zucker, 50 g Mehl und 2 Eier glatt rühren.

Für die Streusel 200 g Mehl, 75 g Zucker und 1 Prise Salz mischen. 100 g Fett schmelzen. Mit Butter-Vanillearoma und Zitronensaft zur Mehlmischung geben und zu Streuseln verarbeiten.

Den Hefeteig durchkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Die Mohn- und Quarkmasse im Wechsel diagonal in Streifen mit einem Löffel auf dem Hefeteig verteilen. Konfitüre in Klecksen auf dem Kuchen verteilen. Streusel darüber streuen.

Im auf 200° vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. goldbraun backen.

200 g Butter, oder Margarine

½ Würfel Hefe, frisch

200 ml Wasser, lauwarm

625 g Mehl

300 g Zucker

Salz

200 g Löffelbiskuits

175 g Mohn, gemahlen

250 ml Wasser

4 Ei(er)

500 g Magerquark

2 Tropfen Butter-Vanille-Aroma

½ Zitrone(n), Saft davon

200 g Konfitüre (Erdbeer-)