

Freitag, 8. November 2019

Cynthia Barcomi
Hefekuchen mit Zimt und Walnüssen
(Rezept für eine Kastenkuchenform
von ca. 11 x 29 cm, ergibt ca. 12 Stücke)

Dauer: 4 Stunden
Schwierigkeitsgrad: leicht
Süßes

Zutaten:

Für den Teig:

100 ml Milch
450 g Mehl
40 g Zucker
1 TL Salz
7 g Trockenhefe
(oder 21 g frische Hefe)
1 TL Vanilleextrakt
2 Eier
125 g weiche Butter

Für die Füllung:

100 g Walnusskerne
1 Eiweiß
100 g Puderzucker
75 g Muscovado- oder brauner Zucker
2 EL Zimt, gemahlen
1 TL Kardamom, gemahlen
1 Prise Salz
100 g weiche Butter
50 g Rosinen

Für die Glasur:

1 Eigelb
2 TL Wasser

Zusätzlich:

etwas Mehl zum Ausrollen des Teiges
2 TL weiche Butter zum Ausfetten der Schüssel und Form

Zubereitung:

1. Für den Teig die Milch in einem Topf leicht erwärmen.
2. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Salz und Hefe vermengen.



3. In eine zweite Schüssel die erwärmte Milch und Vanilleextrakt geben, die Eier einschlagen und verquirlen. Dann die Milchmischung mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handrührgerätes unter die Mehlmischung einarbeiten. Die Butter zugeben und den Teig etwa 4 Minuten gut durchkneten, bis er weich und elastisch ist. Falls der Teig etwas zu trocken ist, noch 1 EL Wasser hinzufügen.
4. Dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig noch einige Minuten mit den Händen durchkneten.
5. Eine große Schüssel mit 1 TL Butter ausfetten, den Teig hineinlegen und zugedeckt 1-2 Stunden gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
6. Inzwischen für die Füllung die Walnüsse grob hacken.
7. Eiweiß, Puderzucker, Zucker, Zimt, Kardamom, Salz und Butter cremig aufschlagen.
8. Die Kastenkuchenform mit Butter ausfetten.
9. Den gegangenen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz einmal durchkneten, dann zu einem Rechteck von ca. 40 x 50 cm ausrollen. Die vorbereitete Füllung auf dem ausgerollten Teig verstreichen. Die gehackten Walnüsse und Rosinen darauf streuen. Anschließend den Teig von der Längsseite her fest aufrollen, die Enden der Rolle verbinden und ineinander drücken. Den Teigring mehrmals verdrehen und in die Backform legen und zugedeckt noch 1 Stunde gehen lassen.
10. Den Backofen auf 175 Grad Umluft (oder Unterhitze) vorheizen.
11. Das Eigelb mit 2 TL Wasser verquirlen und die Kuchenoberfläche damit bestreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen. Dabei nach ca. 30 Minuten die Farbe prüfen und das Gebäck bei Bedarf mit Backpapier abdecken.
12. Den gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Pro Stück: 448 kcal / 1874 kJ
52 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 23 g Fett