

Sonntagskuchen

Hannes Weber

Mirabellen-Joghurtkuchen mit Streusel

Freitag, den 02.08.2019

Für ca. 12 Stücke

Zutaten

Für den Mürbeteig

100 g weiche Butter
 50 g Zucker
 1 Prise Salz
 1 Eigelb (Größe M)
 150 g Mehl (Type 405)
 3 g Backpulver
 3 g Biozitrone-Abrieb
 70 g Mirabellenkonfitüre
 70 g Kuchenbrösel (oder geriebene
 Löffelbiskuit)
 1 kg Mirabellen, entsteint
 etwas Mehl zum Ausrollen

Für den Joghurtguss

55 g Zucker
 20 g Cremepulver
 1 Prise Salz
 2 g Vanille (Schote)
 2 g Biozitronen-Abrieb
 400 g Joghurt
 2 Eier (Größe M)
 35 g Kokosraspel

Für die Streusel

0,5 Vanilleschote
 90 g Weizenmehl (Type 405)
 50 g weiche Butter
 50 g Zucker
 1 Prise Salz
 3 g Biozitrone-Abrieb

Für den Mirabellenpudding

300 g Mirabellen
 10 g Zucker
 5 g Vanillezucker
 37 g Vanillepudding

Zubereitung

1. Eine Backform (Ø 28 cm) mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 190° C Ober- und Unterhitze (170° C Umluft) vorheizen.





2. Für den Mürbeteig Butter, Zucker eine Prise Salz gut vermischen. Das Eigelb gut unterrühren bis sich alles gut verbindet.
3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, über die Buttermasse sieben, den Zitronenabrieb dazu geben. Mit den Händen alles verkneten und zu einer Kugel formen. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen, die Backform damit auslegen, mit einer Gabel in den Mürbeteigboden stechen. Den Mürbeteigboden mit Mirabellenkonfitüre bestreichen und mit Kuchenbrösel bestreuen.
5. Entsteinte Mirabellen auf den Mürbeteigboden verteilen.
6. Für den Joghurtguss Zucker, Cremepulver, Salz, Vanille und Zitronenabrieb mit Joghurt und Eiern vermischen. Kokosraspel unterheben.
7. Den Joghurtguss über die Mirabellen gießen.
8. Für die Streusel Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Vanillemark, Mehl Butter, Zucker, Salz und den Abrieb der Biozitrone mischen und so lange kneten, bis Streusel entstehen. Die Streusel am Rand und mittig im Kuchen verteilen und ca. 45-60 Minuten backen.
9. Für den Mirabellenpudding, die Mirabellen leicht andünsten bis Flüssigkeit austritt. Mit Zucker und etwas Vanillezucker würzen. Vanillepuddingpulver in etwas Wasser auflösen, in die noch heiße Mirabellenflüssigkeit einrühren und damit abbinden.
10. Die fertige Mirabellen-Puddingmasse dort auf den gebacken Mirabellenkuchen aufgießen, wo keine Streusel sind. Abkühlen lassen und den herrlichen Kuchen genießen.