

## "Gedeckter Blaubeerkuchen" von V. Rabe, Westerholz

### Teig:

**200 g Mehl Type 550**

**20 g frische Hefe**

**1 Prise Salz**

**1 P. Vanillezucker**

**40 g Zucker**

**100 ml Milch**

**50 g Butter**

### Füllung:

**250 g Blau- /Heidelbeeren**

**2 P. Backfeste Puddingcreme**

**300 ml Vollmilch**

**150 g Naturjoghurt**

**100 g Butter**

**1 Vanillezucker**

**50 g Zucker**

**50 g gehobelte Mandeln**

Für den Hefeteig Butter und die Milch zusammen erwärmen, bis die Butter anfängt zu schmelzen.

Mehl in eine Schüssel sieben. Hefe zerbröseln und untermischen.

Restliche Teigzutaten einschließlich dem Milchgemisch hinzufügen und mit einem Mixer zu einem glatten Teig kneten.

Teig abdecken und 1/4 h ruhen lassen. Erneut durchkneten und weitere 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.

2/3 vom Teig abnehmen, rund wirken und kurz entspannen lassen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 30 cm Durchmesser ausrollen.

Sollte der Teig während des Ausrollens reißen oder sich immer wieder zusammenziehen, dann kurze Pausen einlegen, damit sich der Teig entspannen kann.

Springform 28 oder 30 cm Ø einfetten. Teig in die Form geben. Mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Puddingcreme mit der Milch anrühren. Joghurt unterrühren. Pudding auf den Teig streichen, jedoch ca. 1,5 cm vom Rand freilassen. Gewaschene und abgetropfte Blaubeeren auf dem Pudding verteilen.

Restlichen Teig ausrollen. Der Teig ist sehr dünn! Teig in die Form geben und am freigebliebenen Rand andrücken. Teigdeckel mehrfach einstechen. Butter in Flocken auf den Teigdeckel setzen. Zucker, Vanillezucker und Mandeln mischen und darüber streuen.

Kuchen ca. 30 min ruhen lassen.

Bei 210°C U-/Oberhitze ca. 20 min backen.