

Rezeptfund der Woche: Klumpenkuchen



Was die Großmutter noch wusste...

Als Sammler alter Rezepturschätze musste ich diese Woche etwas Besonderes ausprobieren. Der „Klumpenkuchen“ zählt zu den erstaunlichsten Experimenten. Er braucht etwas Geduld und einen Tag Vorbereitung. Doch das Ergebnis war die Mühe wert.

Zutaten

- 1,5 l Milch
- 0,5 l Sauermilch
- 3 Eier
- 250 g Sauerrahm
- 200 g Sahne
- 200 g Creme fraiche
- 60 g Zucker
- 1 EL Honig
- 1 EL Mehl
- Mark einer Vanillestange
- Abrieb einer Zitrone

Für den Guss:

- 50 g Butter
- 30 g Zucker
- 1 TL Zimt

Extra:

Hefeteig, fertig

Zubereitung



- In einem Topf die Milch zum Kochen bringen. Temperatur zurückschalten.
- In einer Schüssel 0,5 l Sauermilch, 1 EL Mehl und ein Ei gründlich verrühren. Diese Mischung langsam in die sanft köchelnde Milch gießen (nicht umrühren!)



- Den Topf nun am Herd solange ziehen bzw. sanft köcheln lassen, bis sich im Topf ein „Klumpen“ bildet und die zuvor weiße Milch zur klaren Brühe geworden ist. (Nicht rühren! Kann einige Stunden dauern)
- Diesen „Klumpen“ durch ein Tuch (im Sieb) gießen und abkühlen lassen. Über Nacht in einem Sieb abtropfen lassen.



- Am nächsten Tag 250 g Sauerrahm, 200 g Sahne, 200 g Creme fraiche, 2 Eier, 60g Zucker und 1 El Honig, Vanillemark und Zitronenabrieb miteinander vermischen. Dann die „Klumpenmasse“ grob unterheben.
- Eine Backform oder Blech mit Backpapier auslegen. Den vorbereiteten Hefeteig ausrollen und damit die Backform auskleiden.
- Die „Klumpenmasse“ einfüllen. 50 g Butter schmelzen und auf die Kuchenoberfläche gießen. Mit Zimtzucker betreuen.
- Im auf 160°C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde backen.