

Blitz Blechkuchen

Von Kuchenfee

Ein Rezept, zwei Blechkuchen. Ein Kirschkuchen, ein Quarkkuchen, beide Streuselkuchen. Klingt gut, oder? Das Highlight: bei mir sind sie in rund 20 Minuten im Ofen und in insgesamt 60 Minuten auf dem Tisch, bereit vernascht zu werden.

Klassischer Blechkuchen geht immer. Ob ein Kuchen vom Blech mit Kirschen, anderem Obst, ob mit Streusel oder ohne, mit Käsekuchen Füllung oder nicht, bei einem Blechkuchen sagen die wenigsten "Nein Danke". So zu mindest meine Erfahrung ;)

Viel Spaß beim Nachbacken und Genießen!



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	30 min	n/a	50 min

32 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

750 g	Butter
	<i>weich</i>
600 g	Zucker
	Salz
	<i>große Prise</i>
2-3 Paket	Vanillezucker
2	Eier
1500 g	Mehl

FÜLLUNGEN

1 Glas	Kirschen
	<i>Schattenmorellen bsp.</i>
500 g	Quark
	<i>Fettstufe Egal</i>
150 g	Schmand
250 g	Sahne
120 g	Zucker
	<i>Nach Geschmack auch mehr</i>
2 EL	Speisestärke
	<i>Oder Vanillepuddingpulver</i>
2	Eier
	<i>Größe M</i>

STREUSEL

250 g	Butter
	<i>weich</i>
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Paket	Vanillezucker
500 g	Mehl
1 Prise	Backpulver

Zubereitung

1. BODEN

01 Butter, Zucker, Salz & Vanillinzucker kurz vermengen, dann ein Ei nach dem anderen dazu geben und ebenfalls einarbeiten.

Werkzeuge

Backblech
<i>Standartgröße</i>
Küchenmaschine
Waage
Schüssel
Schneebesen

- 02** Mehl und Backpulver grob vermischen und zur restlichen Masse geben. Alles kurz verarbeiten bis ein gebundener Teig entsteht. (Sollte er nicht ganz geschmeid sein, ist das kein Problem.)
- 03** Die Masse auf zwei Bleche verteilen. Diese vorher am besten mit Backpapier auslegen und in ein Blech einen Backrahmen stellen, falls das Blech keinen hohen Rand hat.
- 04** Die Masse nun gleichmässig am Boden verteilen und andrücken.
- 05** Zu diesem Zeitpunkt den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.
- 06** Für ein Blech, die Kirschen abgießen und darauf verteilen.

2. QUARKMASSE

- 01** Alle Zutaten gründlich zu einer Masse vermengen.
- 02** Tipp: Ich vermenge die Stärke gerne vorab mit dem Quark, um Klümpchen zu vermeiden und gebe dann die Rest dazu.
- 03** Die Masse auf den leeren Boden geben und verteilen.

3. STREUSEL

- 01** Die Butter mit Zucker, Salz & Vanille vermengen, Mehl und Backpulver dazu geben und zu streuseln verarbeiten.
- 02** Die Streusel gleichmäßig auf die Bleche verteilen und im vorgeheizten Ofen (gleichzeit!) etwa 30 Minuten backen.
- 03** Nach dem Backen mit Puderzucker garnieren und am besten noch lauwarm anbieten.