

Blaubeerkuchen nach Entenhausener Art

by Andreas - Sonntag, Mai 10, 2020

<http://mundgericht.de/index.php/blaubeerkuchen-nach-entenhausener-art/>



Schon als Kind war ich fasziniert vom kulinarischen Kosmos Entenhausens. Obwohl ich ja noch sehr jung war, gab mir das jährliche Thanksgiving-Essen bei Oma Duck Rätsel auf: Der Truthahn! Die essen ja ihre Verwandten!! Und der Blaubeerkuchen: zum Reinbeißen. Da meine Mutter nie so rechte Freude am Backen entwickeln konnte, gab es diesen offensichtlich wunderbar saftigen Kuchen nie zuhause. Darum hier mein Blaubeerkuchen auf Entenhausener Art. Gewidmet Frau Dr. Erika Fuchs, die mit ihren großartigen Übersetzungen der Sprechblasen wesentlich zu meiner Sprachbildung beigetragen hat.

500 gr. Blaubeeren

300 gr. Weizenmehl

200 gr. Butter

100 gr. Zucker

50 gr. brauner Zucker

1 Ei

1 Eigelb

1 Zitrone

1 EL Rum

Salz

etwas Butter für die Tarteform

Das Mehl mit der Butter, dem Zucker, dem Ei, dem Abrieb einer halben Zitrone und einer Prise Salz zu einem Teig verkneten und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Währenddessen die Blaubeeren mit dem braunen Zucker, dem Rum, 1 EL Zitronensaft und dem Abrieb einer halben Zitrone mischen.

2/3 des Teiges ausrollen und in eine ausgebutterte Tarteform (Ø 25 cm) legen. Dabei den Teig bis zum oberen Rand andrücken. Dann die Blaubeeren darauf geben. Aus dem restlichen Teig den Deckel ausrollen und auf den Kuchen legen. Mit dem Eigelb bepinseln. Am Rand mit einer Gabel festdrücken. Mit einem Messer 4 Schlitze in den Teig ritzen. Die Tarte bei ca. 170 Grad 45 Minuten backen.

Weitere Empfehlungen:

Spanische Vanilletorte

Die spanische Küche ist sehr reich an süßen Backwaren, die süchtig machen können. Wer zum B...

Betrunkener Kapuziner

Hier ist man sich wohl nicht so recht einig: Mal heißt es „Betrunkener Kapuziner“ mal „Er...

Schokoladentorte

Gelingt leicht. Beim Probieren kann einem schon wienerisch werden.

150 gr. Zartbitter-Schokolade

...