


Brombeer-Fladen mit Vanille-Rahm und Zimt-Streuseln

ca. 15 Stück    gelingt leicht  bis zu 40 Min.



Zutaten:

Streuselteig:

100 g Zucker
150 g glattes Mehl
1 - 2 EL gemahlener Zimt
100 g zerlassene Butter

Vanille-Rahm:

400 g Sauerrahm
2 EL Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

Germteig:

380 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
60 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
50 g weiche Butter
150 ml lauwarme Milch

Zum Aufstreuen:

750 g Brombeeren

- 1 Streuselteig:**
Zucker mit Mehl und Zimt in einer Rührschüssel vermischen. Die Butter dazugeben und mit der Schneerute zu Streuseln verarbeiten.
- 2 Vanille-Rahm:**
Sauerrahm mit Zucker und Bourbon-Vanille-Zucker verrühren.
- 3 Germteig:**
Das Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen bis er doppelt so hoch ist.
- 4** Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oval (in Blechgröße) ausrollen und auf ein befettetes Backblech geben. Den Teig mit Sauerrahm so bestreichen, dass ein 1 cm Rand frei bleibt. Die Brombeeren darauf verteilen und mit Streuseln bestreuen.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres geben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Kuchen am besten lauwarm servieren.

