

AUFWAND  
**mittel**

KOCHDAUER  
**30 Min.**

SAISON  
**Herbst**

HERKUNFT  
**Deutschland**

## HEFEKUCHEN MIT KONFITÜRE



### KURZ VORGESTELLT

Einen Germteig mit einer Marmelade, einer Beerensauce oder einer Nussmischung zu füllen, wird meist den Confiseuren überlassen. Backbreaks machen es auch zuhause. Backofenfrisch schmeckt der Hefekuchen am besten.

### ZUTATEN (8 PERSONEN)

600 g	Hefeteig	150 g	Konfitüre
		2 EL	Puderzucker

### ZUBEREITUNG

Vorbemerkung: Der Hefeteig mit der Füllung fließt einem an heißen Tagen unter den Händen weg. Da bleibt die Lösung: Kühlschrank oder Tiefgefrierer.

1. Hefeteig auswallen. Die Länge darf die Backform nicht überschreiten. Konfitüre auf den Teig auftragen und einrollen. Evtl. 15 Min. kühl stellen.
2. Nun die Rolle längs entzwei schneiden. Den einen Strang um den andern drehen und auf die Backform legen. 30 Min. ruhen lassen. Backofen auf 200° C vorheizen.
3. Für mind. 25 Min. backen. Abkühlen lassen und unmittelbar vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Oder unmittelbar nach dem Backen mit einer Zitronensaft-Zucker-Mischung bestreichen, evtl. mit Zitronenabrieb.