| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 30 Min. | Herbst | Deutschland |

# HEFEKUCHEN MIT KONFITÜRE

Rezept: brigitte.de, 26. 2. 2020 - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Einen Germteig mit einer Marmelade, einer Beerensauce oder einer Nussmischung zu füllen, wird meist den Confiseuren überlassen. Backfreaks 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 unmittelvor vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Oder unmittelbar nach dem Backen mit einer Zitronensaft-Zucker-Mischung bestreichen, evtl. mit Zitronenabrieb.