



# Basler KÜche



[www.baslerkueche.ch](http://www.baslerkueche.ch)



## Chriesiwähe

Hefeteig (Rezept siehe unten)

1 TL Butter zum Ausstreichen der Form

400g Kirschen, entsteint gewogen

4 Eier

$\frac{1}{4}$  l Rahm

4 EL Zucker

$\frac{1}{2}$  TL Zimt

50g Puderzucker zum Bestäuben

Den Teig zubereiten und etwa einen Zentimeter dick ausrollen. Eine flache, rund Form mit Butter einstreichen und mit dem Teig auskleiden. Inzwischen die Kirschen entsteinen und auf dem Teigboden verteilen. Eier, Rahm, Zucker und Zimt verquirlen und darüber giessen. Die Wähe bei 180 Grad 40 Minuten lang backen. Noch warm mit Puderzucker bestreuen und sofort aufessen!

Rezept für Hefeteig

250g Mehl

20g Hefe

30g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

1dl Milch

25g Butter

Die Zutaten abmessen und auf Zimmertemperatur erwärmen. Das Mehl in eine ausreichend grosse Rührschüssel sieben. Die Milch in einem Topf auf kleiner Flamme erwärmen. Die Hefe in die lauwarml Milch bröckeln. 2 EL Mehl zufügen, alles zu einem dicken Brei verrühren. Eine Prise Zucker hinzufügen. Hefebrei unter einem Tuch 30 Minuten gehen lassen.

Das Mehl mit Zucker und Salz mischen, eine Mulde hineindrücken. Das Ei aufschlagen und in die Mulde gleiten lassen. Die Butter in Flöckchen schneiden und obenauf geben. Den Hefebrei aus dem Topf hinzugiessen. Alles miteinander zu einem glatten Teige verarbeiten. Mit einem Tuch abdecken, zwei bis drei Stunden gehen lassen. Den Teig nochmals energisch durchkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Behutsam auf ein eingefettetes Backblech breiten. Mit Butterflöckchen belegen und erneut 15 Minuten gehen lassen. Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben. Nach 20 Minuten herausholen. Den Kuchen auskühlen.