

HEFEKUCHEN

Nach Carmen Krüger, Eichwalde bei Berlin

In eine **Schüssel** ein Pfund (**500g**) **Mehl** schütten, darauf **2 Pakete Trockenhefe** – das geht schneller als mit frischer Hefe (immer die doppelte Menge Hefe nehmen!).

Ferner braucht man: $\frac{1}{4}$ **Liter Milch + 80g Butter**.

Von der **Milch 100 ml abnehmen** und **warm machen**, um die **Butter darin aufzulösen**. Die heiße **Butter-Milch** kommt **in** die restl. **kalte Milch** und **dann aufs Mehl**. Dazu kommt noch **ein Ei, 3 Esslöffel Zucker** und **1 Prise Salz**.

Mit der Küchenmaschine durchkneten, Tuch drüber. **Gehen** lassen ca. eine **Dreiviertelstunde**.

Dann Teig noch mal schlagen, **dünn ausrollen**, auf Backpapier belegtes Blech legen. **Einstecken**.

Belag: Pflaumen, Kirschen, **keinen Apfel!**

Streusel: 1 zu 1 zu 1 =

$\frac{1}{2}$ **Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl**

Das Ganze 40-45 Min. bei 180° auf oberster Schiene backen.