

## **Mein Lieblingskuchen:**

### **Oberlausitzer Kleckselkuchen**

So backen Sie eine Spezialität aus Teig, Mohn und Quark. Für das Originalrezept braucht man einen Hefeteig. Eine besondere Spezialität aus der Oberlausitz ist der Kleckselkuchen. Man kann ihn mit Hefeteig, Mürbeteig oder mit einem einfachen Rührteig backen. Das originale Rezept ist aber mit einem Hefeteig hergestellt worden.

Man benötigt einen Kuchenteig, Mohnmasse, Quarkmasse, eine saure rote Marmelade und eine Form mit einem hohen Rand von etwa 40 mal 26 Zentimetern. Für den Hefeteig 200 Gramm Mehl, ein halbes Päckchen Trockenhefe mit etwas lauwärmer Milch anrühren und mit Mehl zu einem dünnen Teig verrühren. Zugedeckt in den 30 Grad warmen Backofen stellen. Den Rest Mehl mit 50 Gramm Zucker, 70 Gramm Butter, Salz, 80 Millilitern warmer Milch und etwas Salz zu einem Teig verkneten. Wenn die Hefe etwas aufgegangen ist, mit dem Teig so lange verkneten, bis er nicht mehr am Finger klebt. Damit wird das gefettete Blech ausgelegt. Für die Mohnmasse 250 Gramm gemahlene Mohn, 30 Gramm Grieß, 40 Gramm heiße Butter, 50 Gramm Rosinen, 50 Gramm Mandelsplitter und ein Ei verrühren und mit etwa einem Viertel Liter heißem Wasser übergießen und verrühren.

Für die Quarkmasse 500 Gramm Quark, 100 Gramm Zucker, 2 Eier, ein halbes Päckchen Vanillepuddingpulver, eine abgeriebene Zitrone und Salz zusammenrühren. Für die Streusel brauchen Sie 150 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter, 50 Gramm Zucker, eine abgeriebene Zitronenschale. Alles außer dem Mehl in einer Schüssel schaumig rühren, und das Mehl nur leicht unterheben. Den Hefeteig rollt man aus, die Mohn- und Quarkmasse sowie die Marmelade werden häufchenweise (Kleckse) gleichmäßig darauf verteilt. Oben drauf kommen die Streusel.

Nun den Teig eine halbe Stunde bei 50 Grad gehen lassen. 20 Minuten anbacken bei 200 Grad. Wenn die Streusel leicht Farbe bekommen, noch 20 Minuten bei 180 Grad ausbacken.