

**LOKET OP ZUID**  
presenteerd:

**DUITSE KUCHEN - gewoon goed!**



**1ste missionaire aanpak van G.G.M.G**  
**(Duitse Kuchen - gewoon goed!)**

De "Kuchen" zijn gebaseerd op een basisrecept voor een makkelijk te bereiden gistdeeg. Dit deeg wordt bij iedere recept op een bakblik uitgerold en met een beleg naar eigen smaak gebakken. Alle recepten smaken uiteraard verrukkelijk, maar zijn bovendien ook minder zoet en niet zo vet. Er wordt dan ook door Geen Grappen Met Gasten geadviseerd om met de tradities te breken en lekker nog een extra, tweede stuk Kuchen te pakken.

### **basisdeeg**

500 g tarwebloem  
42 g verse gist (uit de turkse winkel)  
of 1 zakje droge gist  
1/4 l lauw warme melk  
80 g boter  
60 g suiker  
1 ei  
1 tl zout

Voor de bereiding met verse gist doe je de bloem in een grote kom en maak een kuiltje in het midden. Brokkel de gist in het kuiltje en voeg er de melk toe. Roer het geheel door elkaar. Bedek de kom met een schone theedoek en laat op een warme, tochtvrije plek 15 min rijzen.

Smelt de boter in een pannetje. Voeg de suiker, het ei en zout toe. Meng het met de bloem en kneed het geheel tot dat er een glad rond deeg ontstaat. Dek het af en laat het 30 min rijzen.

Rol het deeg uit op een ingevette bakblik.

**beleg 1**  
**(Butterkuchen)**

125 g boter  
150 g suiker  
1 tl kaneel

Smelt de boter in een kommetje en bestrijk daarmee het uitgerolde basisdeeg. Meng suiker en kaneel en strooi het over de Butterkuchen. Laat het geheel opnieuw 10 min rusten.

Bak het op 180° in 35 - 40 min.

**beleg 2**  
**(Streuselkuchen)**

350 g tarwebloem  
200 g boter  
200 g suiker  
1 zakje vanillesuiker

Meng alle ingrediënten met de handen tot dat er grote kruimels ontstaan. Strooi ze gelijkmatig over het uitgerolde basisdeeg.

Bak het op 210° 20 - 25 min.

**beleg 3**  
**(Obstkuchen)**

1 - 1,5 kg fruit (appel of pruimen)  
2 el suiker  
kaneel

250 g tarwebloem  
150 g suiker  
1 zakje vanillesuiker  
150 g zachte boter

Maak het fruit schoon en snij het in stukjes. Beleg daarmee het uitgerolde basisdeeg. Bestrooi met suiker en kaneel.

Meng bloem, suiker en boter met de handen tot dat er grote kruimels ontstaan en strooi deze over de Obstkuchen.

Bak het op 180° 35 - 45 min.

**beleg 4; voor gevorderden**

### **(Dresdener Eierschecke)**

kwarkvulling

2 eieren  
120 g suiker  
1/4 tl zout  
geraspte schil van een citroen  
500 g kwark

boter - ei mengsel

180 g boter  
150 g suiker  
1 zakje vanillesuiker  
4 eieren  
30 g bloem  
30 g gehakt amandelen

Voor de kwarkvulling klop je met een mixer de suiker met de eieren schuimig. Voeg zout, citroenschil en de kwark toe en roer alles schuimig.

Rol het basisdeeg uit en druk het deeg aan de randen omhoog.

Verdeel de kwarkvulling over het basisdeeg.

Voor het boter-ei mengsel klop je de boter met de suiker en vanillesuiker schuimig. Roer eerst één ei eronder. Voeg vervolgens de bloem toe, roer dan de rest van de eieren bij de massa. Strijk dit mengsel over de kwarkvulling en bestrooi het met de gehakte amandelen.

Bak het geheel op 210° 25 - 30 min.