Brombeerkuchen

Mürbeteig-Kuchen mit Broombeer-Füllung. Rezept für eine 26cm-Springform.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:
375g Mehl
1 Prise Salz
1 Eßlöffel Zucker
250g kalte Butter in Flocken
20 bis 50ml Eiswasser

Für die Füllung:
500g Brombeeren
3 Eßlöffel Speisestärke
Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone
100g Zucker
1 Eßlöffel Butter

1 Eigelb und 2 Teelöffel Milch zum Bestreichen
Mehl für die Arbeitsfläche
Margarine zum Ausfetten der Form

Zubereitung

Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel sieben und mischen. Butterflocken zugeben und mit der Hand unter die Mehlmischung arbeiten. Eiswasser tropefenweise dazugeben und unterkneten bis der Teig geschmeidig wird.

Den Teig mit kalten Händen möglichst kurz kneten, damit die Zutaten nicht warm werden. Zum Schluß den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Broombeeren waschen und in eine Schüssel verlesen. Speisestärke mit dem Zitronensaft glattrühren und mit dem Zucker und der Zitronenschale verrühren. Die Mischung über die Broombeeren geben und für 15 bis 20 Minuten ziehen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in zwei dünne Böden mit etwa 35cm Durchmesser ausrollen. Springform fetten und mit dem ersten Boden auslegen. Boden mit der Gabel mehrfach einstechen. Ränder des Bodens am Rand der Form anlegen aber den überstehenden Teig nicht umschlagen oder abschneiden.

Füllung auf den Boden geben und darauf Butterflöckchen gleichmäßig verteilen. Zweite Teigplatte auflegen und die Ränder zusammendrücken.

Eigelb und Milch verquirlen und den Teigdeckel damit bestreichen. Mit der Gabel Luftlöcher in den Deckel stechen, damit Dampf entweichen kann.

Den Kuchen auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für 60 Minuten backen.