

Mazurek – Polnischer Osterkuchen



Vereinfachte Version des klassischen Osterkuchen aus Polen. Feiner Mürbeteig trifft auf Himbeerkonfitüre, Karamell und Schokolade.

Zubereitungszeit: 40 min

Wartezeit: 1 Std

Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Mürbeteig

250 g Mehl

30 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

150 g kalte Butter, in kleine Würfel geschnitten

Für die Karamellschicht

1 Dose Kondensmilch, gezuckert oder 150 g Toffee-Bonbons und 80 g Sahne

Außerdem

150 g Himbeer-Konfitüre (ohne Kerne)

100 g Zartbitter-Schokolade

Mandelkerne, gehackte Pistazienkerne, Cocktailkirschen oder nach Wunsch für die Deko

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Butter für die Form

ZUBEREITUNG:

Falls ihr für die Karamellschicht die gezuckerte Kondensmilch verwendet, stellt die geschlossene Dose in einen Topf und lasst sie mit Wasser bedeckt 3-4 Stunden köcheln und anschließend abkühlen. Hier benötigt ihr aber nur einen Teil der Karamellmasse. Den Rest kann man verschlossen einige Tage im Kühlschrank aufbewahren und für Gebäcke oder Desserts verwenden. Die Zubereitung der Bonbon-Variante geht schneller und folgt unten weiter.

Eine rechteckige Form (bei mir eine Tarte-Form 20 x 25 cm) einfetten. Für den Teig gebt ihr alle Zutaten in die Schüssel der Küchenmaschine. Unter Verwendung des Knethakens verarbeitet ihr den Teig zügig zu einem glatten Teig. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig etwas größer als die Form ausrollen und in die Form legen. Die Ränder andrücken und überstehenden Teig mit einem scharfen Messer abschneiden. Die Form mit Frischhaltefolie abgedeckt für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. (Ihr könnt den Teig auch erst in den Kühlschrank legen und anschließend ausrollen.)

Inzwischen den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze oder 160°C Umluft vorheizen.

Nach der Kühlzeit die Frischhaltefolie entfernen. Mit einer Gabel den Teig am Boden einige Male einstechen und einen Bogen Backpapier auf den Teig legen. Die Hülsenfrüchte auf das Backpapier geben, gleichmäßig verteilen und die Form für ca. 25 Minuten in der Ofenmitte backen.

Nach dem Backen die Hülsenfrüchte samt Backpapier vom Kuchenboden nehmen und die Form zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stellen. Später dann die Form entfernen.

Während der Kühlzeit Karamellbonbons kleinschneiden und mit der Sahne zusammen über dem Wasserbad schmelzen.

Die Schokolade hacken und ebenfalls über dem Wasserbad schmelzen.

Deko nach Wunsch bereitstellen.

Sobald der Mürbeteig-Boden abgekühlt ist, verteilt ihr zuerst die Himbeer-Konfitüre auf dem Boden. Anschließend gebt ihr die leicht abgekühlte Karamellmasse (oder kalte aus der Kondensmilch-Dose) darüber. Als letzte Schicht verteilt ihr die geschmolzene Schokolade über der Karamellschicht. Die Deko verteilt ihr auf der noch feuchten Schokoladen-Schicht, dann verrutscht später nichts.

Den Kuchen bis zum Servieren (mindestens aber 1 Stunde) kühlstellen.