

# THÜRINGER RUPFKUCHEN

## TEIG:

375	g	Mehl
1	P.	Hefe (42g)
1	Prise	Salz
2	Eßl.	Zucker
1	P.	Vanillezucker
200	ml	Milch, lauwarm
75	g	Margarine, weich

### Hefeteig herstellen

(ggf. mit Vorteig, dazu Hefe in einem Teil der Milch auflösen, den Zucker dazugeben und mit Mehl zu glatter Masse verrühren, kurz gehen lassen). Den fertigen Hefeteig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat

## 1. BELAG:

1	P.	Vanillepudding
500	ml	Milch
2	Eßl.	Zucker
125	g	Rosinen
100	g	gehackte Mandel

Vanillepudding nach Anleitung mit der Milch und dem Zucker zubereiten, anschließend die Rosinen und die Mandeln unterheben, das Ganze abkühlen lassen.

2	Gläser	Sauerkirschen (je 360 g Abtropfgewicht)
---	--------	--

zum Abtropfen in ein Sieb geben

## 2. BELAG:

125	g	Butter
200	g	Zucker
1		Ei
250	g	Kokosraspeln
100	g	Mehl
450	g	Saure Sahne (3 Becher)

Butter mit Zucker schaumig rühren, nach und nach die anderen Zutaten unterheben.

Den Hefeteig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Puddingmasse darauf verstreichen, mit Sauerkirschen belegen. Anschließend die Kokosmasse auf den Kirschen verteilen. Das Ganze backen.

Backzeit: ca. 40 min  
Temperatur: 175-200°C

Den Kuchen nach dem Backen mit Schokoladenguss (zartbitter) verzieren.

