

# *Eghalanda Kleckslkouchn*

*Man nehme den Hefeteig und rollt oder drückt ihn gleichmäßig auf ein gefettetes Backblech ca. 30 x 40 cm und bestreicht die Ränder mit Butter. Für die Kleckse werden dreierlei Füllungen zubereitet. Quarkfüllung, Mohnfüllung und Powidl, die man abwechselnd teelöffelweise nebeneinander setzt, bis der ganze Kuchen abgedeckt ist. Nun bestreut man den Kuchen mit Streuseln und verziert ihn mit Rosinen und Mandelblättchen. Dann nochmals 10 Minuten gehen lassen. Backzeit ca. 30 – 35 Minuten bei 175 Grad.*

## *Zutaten:*

### *Hefeteig für Backblech 30 x 40 cm*

*350 g Mehl, 6 g Salz, 70 g Zucker, 1 Ei, 70 g Butter, 1 Vanillezucker, 25 g Hefe, ca. 125 ml Milch, 2 Essl. Rum, etwas Zitronenschale und Muskatnuss oder Mazisblüte.*

*Aus den Zutaten einen weichen Hefeteig kneten und an warmer Stelle 1-2 Stunden gehen lassen.*

*Quarkfülle: 375 g Sahnequark oder Schichtkäse, 1 – 2 Eier ganz oder getrennt als Schnee, 2 Essl. Rum, 2 Essl. Sahne, ca. 80 g Zucker, 1 Vanillezucker und etwas Zitronenschale.*

*Die Zutaten mit dem Rührgerät schaumig rühren und zum Schluss den Eischnee unterheben.*

*Mohnfülle: 150 g Mohn (gemahlen) ca. 250 ml Milch, 1 Essl. Honig, 1 Essl. geriebenen Soßenlebkuchen, 1 Essl. Zucker, 1 Vanillezucker, 1-2 Tropfen Bittermandelöl, 1 Essl. Rum, etwas Zimt und Zitronenschale.*

*Am Vortag bringt man die Milch, den gemahlenen Mohn, Soßenlebkuchen, Honig und Zucker unter Rühren zum Kochen, schaltet auf die niedrigste Temperatur und lasst es 20-30 Minuten köcheln.*

*Vorsicht! wenn es anbrennt, wird die Masse bitter!*

*Dann rührt man die restlichen Zutaten darunter. Den Mohn erkalten lassen dann wird die Masse etwas fester.*

*Powidlfülle: =Zwetschgenmus aus dem Handel, den Powidl kann man mit etwas Rum verrühren.*

*oben drauf Streusel: 8 Essl. Mehl, 8 Essl. Zucker, 1 Vanillezucker, 8 Essl. Butter (ca. 120 g). Aus den Zutaten bröselt man mit den Händen Streusel.*