

Классический рецепт немецкого пирога „кухен“

Приготовьте классический немецкий пирог „кухен“ по традиционному [рецепту](#) с нежным тестом, ягодами и хрустящей посыпкой.

Ингредиенты

Количество ингредиентов теста рассчитана на 2 противня, а намазка и посыпка на одну порцию!

Тесто:

- кипяченое теплое молоко – 1л
- яйца – 4 шт
- мука – 1 кг
- сливочное масло – 200 г
- сахар – 1 ст
- щепотка соли
- сухие дрожжи – 1 л
- растительное масло

Намазка:

На тесто можно выложить разные ягоды – вишню, клубника и т.д. Я же буду делать классический, поэтому нам понадобится:

- сметана не ниже 20% – 2-3 ст.л
- яйцо
- сахар – 2 ст. л
- сода – щепотка
- мука – горсть

Штрейзель-(посыпка):

- мука – 200 гр
- сливочное масло (комнатной температуры) – 125 гр
- сахар (можно и без сахара) – 100 гр

Пошаговый рецепт приготовления

Хочу поделиться рецептиком очень вкусного немецкого пирога, который много раз ела у своих знакомых, рецепт которого им достался от их друзей немцев!!! Это очень вкусно!!!

Тесто:

1. Что бы тесто лучше подошло, я делаю так: берем мисочку, высыпая туда дрожжи, заливаем тепленькой водичкой, добавляем 1 ст. л. сахара и 1 ст. л. муки, перемешиваем и оставляем на 5 минут.
2. Замешиваем тесто, как обычно, оно должно быть не слишком тугим. Чтобы тесто хорошо подходило, сверху смазать тесто растительным маслом, тонким слоем.
3. Тесто поставить в теплое место, я ставлю в тепленькую микроволновку, там хорошо подходит тесто. Тесту дать подойти пару раз (как минимум), вообще в идеале 3 раза.
4. Тесто выложить на подпыленный мукой стол или коврик, выложить тесто, сверху тоже подпылить мукой и руками сформировать лепешку.
5. Противень смазать растительным маслом, взять лепешку и переложить на противень, руками разровнять.

Намазка:

Можно намазать тесто вареньем или джемом (тогда надо будет добавить туда немного муки, чтобы не растекалось).

1. В мисочку кладем сметану, яйцо, сахар, соду и муку, перемешиваем. Готово.
2. Тесто смазываем намазкой.

Штрейзель-посыпка:

1. В мисочке смешиваем масло, муку и сахар. Я делала без сахара. Тщательно размешиваем пальцами до получения таких комочков, крошек.
2. Посыпать посыпкой тесто. А вот теперь я посыпаю сахаром. Вообще немцы делают и рекомендуют так, но некоторые добавляют сразу сахар в посыпку. Готово!
3. Ставим наш пирог в разогретую до 50 градусов духовку на 15 минут, а потом на 180 градусов на 20-25 минут.

Запах по квартире шикарный, такой вкусный!!! Ну вот наш пирог готов, достаем... Какая красота, посмотрите! Режем на кусочки и подаем! Приятного вам чаепития!

From:

<https://www.dragonserw.ru/> - Компьютерные услуги, город Ейск

Permanent link:

<https://www.dragonserw.ru/meal:kuchen>

Last update: **2025/04/05 19:13**

