



Friesenkuchen: norddeutscher Klassiker mit Pudding und Mandeln

Wenn es bei uns in Norddeutschland nach Butter, Vanille und frisch gebackenem Hefeteig duftet, dann stehen die Chancen gut, dass ein Friesenkuchen im Ofen ist. Dieser cremig-buttrige Klassiker ist nicht nur optisch ein Genuss, sondern schmeckt nach Heimat und Kindheit. Ich zeige Ihnen, wie Sie diese leckere Versuchung selber backen und welche Varianten möglich sind.

Zutaten für den Friesenkuchen für ein Blech

für den Hefeteig:

- 500g Mehl
- 1 Tl. Backpulver
- ½ Würfel frische Hefe
- 80g Zucker
- Pck. Vanillezucker
- 50 g weiche Butter
- 300 ml warme Milch

für das Topping:

- 120g weiche Butter
- 80g Zucker
- 1 L Milch
- 200g gestiftete Mandeln
- 2 Pck. Puddingpulver Vanille
- nochmals 80g Zucker









Und so wird's gemacht

1. Den Pudding vorbereiten

Kochen Sie zunächst einen festen Pudding aus 1 Liter Milch, 2 Päckchen Puddingpulver und 80 g Zucker. Dabei ist wichtig: Der Pudding sollte wirklich dick werden, damit er später auf dem Hefeteig verläuft. Lassen Sie ihn vollständig abkühlen – am besten unter Frischhaltefolie, damit sich keine Haut bildet.

2. Den Hefeteig herstellen

Geben Sie das mit dem Backpulver vermischte Mehl in eine Teigschüssel und drücken Sie eine Mulde in die Mitte. In die Mulde bröseln Sie jetzt die frische Hefe und geben die warme

Milch dazu. Warten Sie einige Minuten, damit die Hefe reagieren kann. Jetzt Butter, Zucker und Vanillezucker hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Der Teig sollte nun abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat.









3. Der Kuchen wird belegt

Vermengen Sie in einer kleinen Schüssel 120g weiche Butter und 80g Zucker miteinander. Rollen Sie jetzt den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech aus und drücken Sie mit den Fingern kleine Vertiefungen hinein. In diese Mulden kommt die Butter-Zucker-Mischung. Anschließend den abgekühlten Pudding gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit den gestiftelten Mandeln bestreuen.





4. Ab in den Backofen!

Backen Sie den Friesenkuchen bei 200 °C etwa 20 Minuten, bis er goldgelb ist. Danach vollständig auskühlen lassen, bevor Sie ihn in Stücke schneiden - so bleibt die Puddingschicht schön fest.









Meine Tipps:

- Einige scheuen sich vor der Zubereitung von Hefeteig, dabei ist das wirklich kein Hexenwerk: der Teig gelingt am besten, wenn er mit lauwarmer Milch zubereitet wird und an einem warmen und zugluftfreien Ort abgedeckt in Ruhe gehen darf.
- Die Kombination aus Hefe UND Backpulver macht den Teig besonders luftig.
- Wer es besonders cremig mag, kann den kalten Pudding mit 50 g Butter aufschlagen und erhält so eine Art schnelle Buttercreme.





Friesenkuchen - absolut wandelbar!

Probieren Sie doch auch einmal ein paar leckere Variationen, indem Sie in den Pudding vor dem Backen kleine Apfelstücke drücken. Auch mit Streuseln anstelle von Mandeln ist er köstlich. Für unterwegs oder das Finger-Food-Büffet lässt er sich auch ganz einfach in einer Muffinform backen. Und? Haben Sie jetzt Appetit auf diesen herrlichen Kuchen? Dann habe ich mein Tagesziel erreicht ;-)) und freue mich wenn Sie ganz bald den Friesenkuchen selber backen.



Cornelia Geerken
im Nordwesten unterwegs...