

Home > [Rezepte + Ideen](#) > [Renekloden-Streuselkuchen mit Geschichte](#)

Renekloden-Streuselkuchen mit Geschichte

Donnerstag, 08. Februar 2018

■ [Rezepte + Ideen](#)



Breuberg. (eb / ad) Falls Sie nicht so recht wissen, was eine Reneklode ist: eine Edel-Pflaume. Die wiederum ist laut Wikipedia natürlich eine Unterart der Pflaume, allerdings mit kugeligen Früchten. Sie umfasst die beiden Sortengruppen der blauen oder dunkelroten Echten Edel-Pflaumen und jene der meist grüngelben Renekloden. Die wissenschaftliche Bezeichnung lautet «*Prunus domestica var. claudiana (Poiret) Gams*». In der deutschen Schreibweise kommt die Reneklode zudem als «Reineclaude», «Reneclode», «Ringlotte» oder «Ringelotte» vor. Im Südwesten ist die Edel-Pflaume auch als «Ringlo» bekannt. Der Name ist vermutlich eine Zusammensetzung des französischen Begriffs «Reine» (Königin) und «Claude de France». Königin Claudia von Frankreich lebte von 1499 bis 1524 und war wohl sehr beliebt, weshalb die Edel-Pflaume Reineclaude (Reine Claude = Königin Claudia) ihr zu Ehren benannt worden sein soll.

Wollen Sie Ihren Kunden also [Renekloden-Streuselkuchen](#) anbieten, ist das nicht nur ein Streuselkuchen, sondern – auch – ein gutes Stück europäische Geschichte. Die Herstellungsanleitung kommt von [Andros Deutschland](#) aus Breuberg und lässt sich relativ schnell umsetzen – sofern Sie nicht im Detail das vorliegende Haushaltsrezept umsetzen, sondern Ihren eigenen Süßteig und Streusel verwenden wollen. Worauf Sie nicht verzichten dürfen, ist natürlich die Renekloden-Konfitüre. Ohne «Reineclaude» gäbe es das kleine Stück europäische Geschichte nicht zu erzählen. Das folgende Original-Haushaltsrezept geht von 24 Portionen aus (Foto: *Bonne Maman*).

● Zutaten für 24 Portionen

Für den Teig

500 g Mehl
40 g Frischhefe
250 ml Milch
60 g Zucker
150 g geschmolzene Butter

Für die Streusel

200 g Mehl
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
125 g geschmolzene Butter

Außerdem

2 Gläser Bonne Maman Renekloden-Konfitüre

Rezept zum Herunterladen:

Als JPG-Datei verfügbar – siehe [20180115-BONNE-MAMAN.JPG](#)

● Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hinein bröckeln. Milch lauwarm erhitzen und über die Hefe gießen. 1 TL Zucker zugeben und mit etwas Mehl zu einem Brei verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.

Übrigen Zucker und die Butter zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Teig mit Mehl bestäuben und abgedeckt 30 bis 40 Minuten gehen lassen.

Für die Streusel Mehl mit Zucker und Vanillinzucker mischen und die Butter zugeben. Alles zu Streuseln kneten.

Hefeteig kurz durchkneten. Auf bemehlter Fläche in Backblechgröße ausrollen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf das Blech heben und an den Rändern leicht hoch drücken. Bonne Maman Renekloden-Konfitüre darauf verstreichen (dabei einen kleinen Teigrand freilassen). Streusel darauf geben. Wer sich an genau dieses Rezept halten möchte, sollte die Stückgare nicht vergessen, bevor er das Gargut einschießt. Den Blechkuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius 25 bis 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit:

etwa 45 Minuten plus Garzeiten.

Nährwerte je Portion:

290 Kalorien, 3,6 g Protein, 10,2 g Fett, 46 g Kohlenhydrate.

Tipp:

Verwenden Sie Ihren betriebseigenen Süßteig und Streusel.