

Receta de kuchen de frambuesas o frutillas



Receta de kuchen de frambuesas o frutillas

Aprende a preparar kuchen de manera muy fácil con esta receta tradicional que podrás utilizar **para rellenar con frutillas, frambuesas o incluso moras**, o una mezcla de todas ellas a gusto o disponibilidad.

¿Cómo hacer kuchen de frambuesa o frutillas?

Preparar kuchen kuchen de frutilla o frambuesas es **por lo general una receta sencilla con excelentes resultados**, ya que el secreto está utilizar frutos frescos que exhiban sus mejores aromas y sabores, juntos o por separado.

Información Nutricional

Categoría: [Postres](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Preparación: 45 minutos

Cocción: 60 minutos

Raciones: 8 personas

Receta de kuchen de frambuesas o frutillas

Ingredientes

1. Masa

- 280 g de harina
- 140 g de mantequilla ablandada
- 100 g de azúcar
- 2 huevos
- 1 cucharadita de polvos de hornear

2. Relleno

- 720 ml de leche
- 400 g de frambuesas, [frutillas](#) o moras frescas
- 360 ml de crema fresca
- 250 g de harina
- 150 g de azúcar
- 2 huevos
- 1 trozo de canela
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Preparación

1. Masa

- **1.** Pre-calentar el horno 150°C (302°F) y enmantequillar un molde para kuchen, sin bisagra con fondo removible de unos 25 centímetros de diámetro.
- **2.** En un bol grande añadir la mantequilla, el azúcar y batir hasta obtener una crema espumosa, incorporar los huevos uno a uno batiendo e integrando cada vez, cernir la harina, los polvos de hornear e integrar todo hasta obtener una masa suave de consistencia homogénea.
- **3.** Esparcir la mezcla sobre el molde enmantequillado, llevar al horno pre-calentado y cocinar por unos 20 minutos o hasta que la masa se desprenda de los bordes, retirar del horno y enfriar.

2. Relleno

- **1.** En un bol grande añadir la harina, el azúcar y la mitad de la leche, batir hasta obtener una mezcla de consistencia homogénea.
- **2.** En una olla grande añadir la otra mitad de la leche, la ramita de canela y calentar a fuego medio, agregar la mezcla de harina y batir constantemente hasta obtener una crema homogénea y muy espesa que no se pegue en el fondo de la olla.
- **3.** Transferir la mezcla de vuelta a un bol grande, retirar la canela y revolver ocasionalmente hasta enfriar, añadir las yemas y la vainilla previamente batidas y reservar.
- **4.** En un bol mediano batir las claras a nieve y en otro bol mediano batir la crema hasta espesar, incorporar la mitad de la crema batida al relleno, incorporar

suavemente las claras batidas y finalmente incorporar el resto de la crema.

- **5.** Verter una taza del relleno sobre la masa en el molde y distribuir encima las frambuesas, las frutillas o las moras (o una mezcla de todas ellas), cubrir con el resto del relleno y emparejar la superficie con una cuchara o espátula.
- **6.** Llevar el kuchen nuevamente al horno pre-calentado a 160°C (320°F) y cocinar por unos 40 minutos hasta que la superficie este ligeramente dorada y resistente al tacto. Enfriar y desmoldar.
- **7.** Servir el kuchen de frambuesa, moras o frutillas frío y fresco, acompañado por ejemplo de un buen [chocolate caliente](#).

Kuchen de frambuesas o frutillas con leche condensada

Una opción **algo más simple de esta tradicional receta** es utilizar una crema de [leche condensada](#) (400 g) y [yogurt](#) (700 g) batida a mano en un bol grande, la cual luego se vierte sobre la masa del kuchen mezclada junto con las frambuesas, frutillas o moras frescas.

Recomendamos

[Kuchen de manzana](#)

[Queque de plátano](#)