

Klassischer Zwetschkuchen



Zutaten für Blech 35x45 cm

Für den Hefeteig:

350 g Mehl
30 g frische Hefe
125 ml lauwarme Milch
1 Prise Salz
50 g Zucker
50 g Butter
1 Ei
Abrieb einer Zitrone

für den Belag:

2 kg Zwetschgen
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Zimt
3 EL Semmelmehl

Zubereitung:

Das Mehl in eine große Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe zusammen mit etwas Zucker und etwas lauwarmen Milch zu einem kleinen Vorteig anrühren. Mit einer Prise Mehl bestäuben und zugedeckt ca. 20 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen. Danach die restliche Milch, Salz, Zucker, weiche Butter, das Ei und Zitronenabrieb zugeben. Mit den Knethaken oder in der Küchenmaschine zu einem glatten Hefeteig verarbeiten. Mit einem Tuch abdecken und erneut gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Anschließend den Teig nochmals kräftig durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe des Backbleches ausrollen. Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf geben. Gleichmäßig mit 2-3 EL Semmelmehl bestreuen.

Die Zwetschgen waschen, entsteinen und mit dem Messer oben jeweils zweimal einschneiden. Anschließend die Zwetschgen eng dachziegelartig auf den Teig legen. Im vorgeheizten Backofen in der Mitte bei 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) 35-40 Minuten backen.

Zucker, Vanillezucker und Zimt in einer kleinen Schüssel mischen und den Kuchen kurz vor dem Servieren gleichmäßig damit bestreuen.



wünscht guten Appetit!

