

ANJAS ZWETSCHGENKUCHEN

Zwetschge, Zwetschke, Zwetsche oder Quetsche – wie nennt Ihr die leckeren Früchtchen?

Ich sage schon immer „Zwetschgen“, das war bei uns so üblich. Sie gehören zur Familie der Pflaumen. Zwetschgen eignen sich besser als andere Pflaumen für den Kuchen, da ihr Fruchtfleisch fester ist und sie sich leichter vom Stein lösen. Ihre Form ist länglich oval, sie haben spitzere Enden als die anderen Pflaumen und keine Fruchtnaht. Achtet darauf, dass die Früchte für den Kuchen schön reif sind!

Ich verwende gern Dinkelvollkornmehl für den Teig und auch für die Streusel. Wenigstens die Hälfte des Weißmehls solltet Ihr damit ersetzen. Der Teig wird etwas dunkler und kräftiger im Geschmack - und ist natürlich u.a. durch die enthaltenen Ballaststoffe viel gesünder.

Das benötigt Ihr für ein Backblech: *So wird's gemacht*

für den Teig:

Würfel Hefe (ca. 20 g)	1/2
Zucker	50 g
Mehl (z.B. Dinkelvollkornmehl)	400 g
Milch (leicht warm)	200 ml
Eier (M, Raumtemperatur)	2
Butter (weich)	100 g
Prise Salz	1

für die Streusel:

Mehl (z.B. Dinkelvollkornmehl)	200 g
Zucker (z.B. Rohrohrzucker)	150 g
Butter	150 g
Prise Salz	1

außerdem:

Zwetschgen	1,8 kg
Zimt, gemahlen	2 TL

Besondere Utensilien:

sauberes Küchentuch
bei Bedarf ein Handrührgerät mit Knethaken
Nudelholz/Teigrolle
Backblech und Backpapier

Für den Teig die Hefe in eine große Rührschüssel bröseln und mit je zwei Esslöffeln Mehl und Zucker mischen. Die Hälfte der leicht erwärmten Milch hinzufügen und alles so lange rühren, bis ein gleichmäßiger Vorteig entsteht. Schale mit einem sauberen Küchentuch abdecken und im 50 Grad Celsius warmen Backofen ca. eine Stunde gehen lassen. Der Teig sollte schön aufgehen und am Ende fast die ganze Schüssel ausfüllen.

Dann die restlichen Zutaten von Hand oder mit dem Handrührgerät unter den aufgegangenen Vorteig kneten. Ist der Teig zu klebrig, noch etwas Mehl, ist er zu bröckelig, noch etwas Milch zugeben. Anschließend zugedeckt an einem warmen Ort nochmal rund eine Stunde gehen lassen – nervt, aber die Konsistenz und das Aroma werden dadurch viel besser!

Für die Streusel alle Zutaten mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.

Hefeteig nochmals gut durchkneten und am besten gleich auf dem Backpapier ausrollen, so groß, dass er gut auf das Blech passt. Wenn man vorsichtig rollt, dann geht das eigentlich gut direkt auf dem Papier. Wer es lieber mag, kann den Teig auch erstmal auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und ihn dann auf das Papier legen.

Den ausgerollten Teig dann auf das Blech legen und in die Ecken des Blechs drücken. Dabei einen etwas dickeren Rand formen.

Boden mit einer Gabel ca. zehnmal einstechen, noch 10 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zwetschgen waschen, an einer Seite längs einschneiden und den Kern entfernen.

Die aufgeklappten Zwetschgen schräg und sehr dicht auf dem Teig verteilen – am besten wie Dachziegel. Mit Zimt bestreuen.

Streusel über den Kuchen krümeln.

Das Blech in die mittlere Schiene des Ofens schieben und ca. 30 Minuten backen – die Streusel sollten hellbraun sein und die Zwetschen weich.