

Rezept

Blechkuchen mit Zwetschgen

Ein Rezept von Blechkuchen mit Zwetschgen, am 20.04.2024

Zutaten

400 g Mehl	½ Würfel Hefe
40 g Zucker	knapp ¼ l lauwarme Milch
60 g weiche Butter	1 kleines Ei (Größe S)
Salz	Fett für das Blech
Mehl zum Ausrollen	1 kg Zwetschgen
2-3 EL Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BACKBLECH VON 30 × 40 CM (20 STÜCK): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel füllen, eine Mulde eindrücken und die Hefe einbröckeln. Mit 1 Prise Zucker und 4 EL Milch verrühren, mit etwas Mehl bestäuben und an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen. Dann Butter, Ei, 1 gute Prise Salz, den restlichen Zucker und die Milch dazugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und den Teig 30 Min. warm gehen lassen.
2. Für den Belag die Zwetschgen waschen und trockentupfen. Längs aufschlitzen und entsteinen. Die Zwetschgen noch 2-mal senkrecht bis fast zur Mitte einschneiden und aufklappen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Backblech fetten. Den Hefeteig auf bemehlter Fläche in Größe des Backblechs ausrollen, auf das Blech legen und einen kleinen Rand formen. Die Zwetschgen mit der Hautseite nach unten dachziegelartig darauf verteilen, leicht andrücken.
4. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft: 180°) etwa 30 Min. backen, bis der Teigrand gut gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und die Zwetschgen mit Zucker bestreuen. Etwas abkühlen lassen und zu Kartoffelsuppe oder mit leicht gesüßter Schlagahne zum Nachmittagskaffee servieren.