

Rezept

Saftiger Zwetschkuchen

Ein Rezept von Saftiger Zwetschkuchen, am 12.09.2024

Zutaten

125 ml Milch, 1,5 % Fett	1 Würfel frische Hefe (42 g)
80-100 g Zucker	300-320 g glutenfreies Mehl, hell
1 Päckchen Vanillezucker, Salz	Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
50 g weiche Butter	1 Ei (Größe M)
800 g Zwetschgen	50 g Zucker
1/2 TL Zimtpulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BACKBLECH (20 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Die Milch lauwarm erhitzen, Hefe zerbröckeln. Dann mit 1 EL Zucker in der Milch auflösen und ca. 10 Min. ruhen lassen.
2. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Restlichen Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, Zitronensaft und -schale, Butter, Ei und die Hefemilch dazugeben, alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten, dann zugedeckt bei Zimmertemperatur 30-45 Min. gehen lassen.
3. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Für den Belag die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech (am besten Fettpfanne) ausrollen – evtl. muss noch etwas glutenfreies Mehl untergeknetet werden. Den Teig mit den Zwetschgen belegen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.
4. Zucker mit Zimt mischen, über die Zwetschgen streuen und den Kuchen in weiteren 10-15 Min. fertig backen.