

Rezept

Zwetschkuchen vom Blech

Ein Rezept von Zwetschkuchen vom Blech, am 30.09.2023

Zutaten

Für den Teig

125 ml	Milch	375 g	Mehl (Type 550)
1/2 Würfel	Hefe (20 g)	75 g	Zucker
60 g	weiche Butter	1	Ei (Größe M)
	Salz		

Für den Belag

1,75 kg	Zwetschgen	150 g	Butter
100 g	Mehl	100 g	gemahlene Mandeln
150 g	Zucker		Salz
50 g	Mandelblättchen		

Außerdem

Fett für das Backblech	Mehl zum Verarbeiten
------------------------	----------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Backblech (ca. 16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Für den Hefeteig die Milch lauwarm erhitzen. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln. Mit 3 EL Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Vorteig an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Übrige lauwarml Milch, restlichen Zucker, weiche Butter in Flöckchen, das Ei und 2 Prisen Salz zum gegangenen Vorteig geben. Zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig so lange kräftig kneten, bis er Blasen wirft. Den Teig weitere 45 Min. zugedeckt an einem warmen Ort bis etwa zur doppelten Größe gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Zwetschgen waschen und gut abtropfen lassen. Die Zwetschgen oben und unten kreuzförmig einschneiden, an der Naht entlang einschneiden (aber nicht durchschneiden) und entsteinen. Für die Streusel die Butter schmelzen lassen. Mit Mehl, Mandeln, Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und zwischen den Händen zu Streuseln verreiben.
4. Das Backblech einfetten. Den Teig auf wenig Mehl in Blechgröße ausrollen und auf das Blech geben. Die Zwetschgen dachziegelartig darauflegen. Streusel darüber verteilen, Mandelblättchen aufstreuen. Den Teig weitere 20 Min. gehen lassen. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Kuchen im Ofen (unten) ca. 30 Min. backen.