

Zwetschkuchen

Zutaten für ein Blech 40 x 33 cm:

Für den Boden

500 g Mehl,
1 Würfel Hefe,
60 g Zucker,
ca. ¼ l Milch,
60 g Butter,
1 Ei,
1 Prise Salz,
abgeriebene Schale 1 Zitrone,
abgeriebene Schale und Saft 1/2 Zitrone,

Für den Belag:

2 Kg Zwetschgen (möglichst Spätzwetschgen),
150 g Zucker,
2 TL Zimt,
2 EL Semmelbrösel,
2 EL geblätterte Mandeln.

Zubereitung

Für den Zwetschkuchen zunächst einen Hefeteig herstellen. Dazu die Hefe mit etwas lauwarmer Milch in einer Tasse verrühren, etwas Zucker und Mehl zugeben und ca. 10 Min. gehen lassen.

In der Zwischenzeit das übrige, gesiebte Mehl in die Rührschüssel geben, die Eier, das Salz und die weiche Butter bzw. Margarine dazugeben und verrühren. Die aufgelöste Hefe-Milchmasse dazugeben und zu einem Teig verrühren. Mit Mehl bestäubt, abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen (evtl. im Backofen bei 40 Grad) bis sich der Umfang etwa verdoppelt hat..

Den aufgegangenen Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Die gewaschenen, geviertelten und entkernten Zwetschgen leicht übereinander auf den Teig-Boden legen.

Den Zucker mit dem Zimt und den Semmelbröseln vermischen und darüber streuen.

Als Geschmacksverfeinerung noch die geblätterten Mandeln darüber geben.

Den Zwetschkuchen nun im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 35 Minuten backen.

