



Zwetschkuchen mit Hefeteig

Ein Hefeteig, Zwetschgen, Zimt und Zucker genügen vollkommen für einen feinen spätsommerlichen Zwetschkuchen. Besonders gut ist er, wenn der Saft der Früchte so in bisschen in den eingestochenen, weichen Teigboden fließt. Er schmeckt lauwarm am besten, ist aber auch kalt ein Genuss.

Ein Tipp: Eine Kugel Vanilleglace, Schlagrahm oder einen Klacks Sauerrahm dazu servieren.

Was beim Brotbacken gilt, gilt auch hier: Der Teig wird mit einer langen Reifung über Nacht im Kühlschrank geschmackvoller und auch bekömmlicher.

Zutaten (Backblech 18x24cm)

Teig:

300g	Weissmehl
40g	Zucker
40g	Butter
10g	Frischhefe
180g	Milch
1/2Tl	Salz

Belag:

500g	Zwetschgen
2-3El	Zucker
1Tl	Zimt

Zubereitung

Alle Teigzutaten in die Teigschüssel geben (Milch und Rahm zum Schluss). Teig mit der Maschine auf der langsamsten Stufe 5 Minuten kneten. Ev. mit dem Teigschaber etwas

nachhelfen. Teig weitere 5 Minuten auf mittlerer Stufe kneten bis er sich von der Schüsselwand löst.

Teig in eine Schüssel geben und 2 Stunden abgedeckt ruhen lassen, dabei nach 40 und 80 je einmal falten. Teig abgedeckt über Nacht im Kühlschrank reifen lassen (12-15 Std.)

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 2 Stunden bei Raumtemperatur aufwärmen lassen.

Zwetschgen halbieren, Steine entfernen und die Hälften nochmals längs halbieren.

Teig auf eine gut bemehlte Unterlage kippen und mit den Fingern zu einem Rechteck, gut 1 cm dick und ca. 2cm grösser als das Backblech, ausdrücken.

Backblech mit Mehl bestäuben, mit einem Pinsel verteilen und überschüssiges Mehl herausklopfen.

Teig in das Backblech hieven, Ränder etwas nachformen, darauf achten, dass auch die Ecken gut mit Teig ausgelegt sind. Boden mit einer Gabel dicht einstechen.

Teig dicht mit den Zwetschgenschnitzen belegen. Zucker und Zimt vermischen und ca. die Hälfte davon über die Zwetschgen streuen. Kuchen 15 Minuten ruhen lassen

Backofen auf 180° vorheizen.

Zwetschkuchen im unteren Drittel des Ofen ca. 35 - 40 Minuten backen.

Den heißen Kuchen nochmals mit etwas Zimtzucker bestreuen. Vor dem Anschneiden und Servieren auskühlen lassen, bis der Kuchen nur noch lauwarm ist.



Hefeteig geknetet



