



Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: Saftiger Zwetschkuchen mit Hefeteig & Zimt-Tonka-Streuseln



Zutaten:

für den Hefeteig & Belag:

300g Mehl
60g Zucker
1 Ei*
70g Butter*
125ml Milch, lauwarm
1/2 Hefewürfel*
1/1 Vanilleschote
1 kg reife Zwetschgen
2 EL Paniermehl

Tipp: Für einen perfekten Hefeteig sollten die mit * gekennzeichneten Lebensmittel Zimmertemperatur haben

für die Zimt-Tonka-Streusel:

30g Mehl
15g Butter
10g brauner Zucker
1/2 Vanilleschote
1/2 Tonkabohne
1/2 TL Zimt

Zubereitung Hefeteig:

Von der Milch drei Esslöffel abnehmen und mit der Hefe sowie dem Zucker verrühren. Ein paar Minuten zur Seite stellen und gehen lassen.

In der Zwischenzeit alle restlichen Zutaten in eine Schüssel geben. Das Hefewasser dazugeben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes/Küchenmaschine für ca. 5 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem Teig verrühren.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz mit den Händen durchkneten. Zu einer Kugel formen. Abgedeckt an einem warmen Ort für eine 1 Stunde gehen lassen. Der Hefeteig sollte sein Volumen anschließend verdoppelt haben.

Zubereitung Zwetschgen & Vorbereitung Teig:

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.

Den Hefeteig aus der Schüssel nehmen auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz mit den Händen durchkneten. Mit einem Nudelholz rund ausrollen (ca. Ø 30cm). In die Springform legen, seitlich einen Rand hochziehen und fest andrücken. Den Boden mit Paniermehl bestreuen.

Tipp: Während des Backvorgangs tritt Saft aus den Pflaumen und durchnässt den Teig. Das Paniermehl saugt den Saft auf und der Teig kann schön durchbacken.

Zubereitung Zimt Tonka-Streusel:

Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den anderen Zutaten recht zügig zu Streuseln verarbeiten.

Tipp: Sollte die Masse zu trocken sein und sich keine Streuseln bilden, dann einfach löffelweise etwas kaltes Wasser hinzugeben. Vorsicht: Nicht zu viel Wasser hinzugeben, sonst wird der Teig zu feucht.

Und zum Schluss:

Die Zwetschgen kreisförmig auf den Teig verteilen und leicht andrücken. Die Zimt-Tonka-Streusel gleichmäßig darüber streuen. Den Zwetschgenkuchen bei 180 Grad im Ofen - auf mittlerer Schiene - für 35 Minuten backen.