

Süßes / Backen / Kinder /

Zwetschkuchen

Als ich neulich durch den Supermarkt gedüst bin, sind mir sofort die Zwetschgen aufgefallen, die sich in Hülle und Fülle stapelten. Ist schon wieder Zwetschgenzeit? Ich habe es fast gar nicht mitbekommen. Und bevor es wieder zu spät ist und ich wieder die Einzige bin, die keinen Zwetschkuchen, Marmelade oder ähnliches gemacht hat, habe ich gleich einen Kilo Zwetschgen eingepackt. Mein Plan war ganz klar: Zwetschkuchen. So richtig klassisch – mit Hefeteig und Streuseln obendrauf. Ich hatte noch keine wirkliche Idee, wie genau man so einen Kuchen macht, aber kann ja eigentlich nicht all zu schwer sein. Also, etwas Mehl, Hefe, Eier und Butter sind immer gut. Ich habe einfach munter drauf losgerührt und ich finde das Ergebnis kann sich sehen lassen!

Zutaten für den Boden

- 1 - Zwetschgen
- 400 gr - Mehl
- 1 Päckchen - Trockenhefe
- 1 Päckchen - Vanillezucker
- 60 gr - Zucker
- 60 gr - weiche Butter
- 2 - Eier
- 100 ml - warme Milch

Zutaten für die Streusel

- 180 gr - Mehl
- 80 gr - Zucker
- 150 gr - kalte Butter
- 1 - Zimt

Zubereitung:

1. Die Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln.
2. Für den Boden die heiße Milch mit der Trockenhefe verrühren. Das Mehl in eine große Schüssel geben und den Vanillezucker, Zucker, Butter, Eier und die Hefemilch hinzufügen. Mit einem Knethaken für 1-2 Minuten kneten.
3. Den Teig abgedeckt für ca. eine Stunde ruhen lassen.
4. Anschließend nochmals durchkneten und auf Backblechgröße ausrollen.
5. Mit den Zwetschgen belegen.
6. Den Backofen auf 190 Grad (Ober- Unterhitze) vorheizen.
7. Für die Streusel alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zerbröseln, sodass

Streusel entstehen.

8. Die Streusel gleichmäßig über den Zwetschgen verteilen und das Backblech in den Ofen schieben.
9. Für 40 Minuten backen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia