



Leidenschaftlicher
Hobbybäcker



Knusprige
Zimtstreusel

Zarter Hefeteig

Versteckte Zwetschge

Verzweitscht



Zwetschgen pur auf softem Hefeteig, gut versteckt
unter knusprigen Zimtstreuseln

ZUTATENLISTE

Hefeteig

- 500 g Mehl Typ 550
- 125 ml lauwarme Milch
- 60 g Zucker
- 20 g frische Hefe
- 1 Prise Salz
- 60g Butter (Raumtemperatur)
- 2 Eier

Zimtstreusel

- 240 g Mehl Typ 405
- 160 g Zucker
- 200 g Kalte Butter in Würfeln
- 2 TL Zimt

Außerdem

- 1,5 kg frische Zwetschgen

Dekoration

- Puderzucker

BENÖTIGTE UTENSILIEN

- Springform Ø 24 cm

Das Rezept

Backzeit: 15 Minuten + 50 Minuten
Temperatur: 180 °C Ober-/Unterhitze
Backform: Ø 24 cm

Hefeteig

Den Ofen auf 50 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Backform einfetten

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. mit 1 TL Zucker und 3 EL Mehl verrühren und abgedeckt 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Das restliche Mehl, zusammen mit dem restlichen Zucker und den übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben. Die Hefemilch angießen und mit den Knethaken ca. 15 Minuten lang kneten.

Den vorgeheizten Backofen abschalten und den Teig in der Rührschüssel mit einem sauberen Küchentuch abdecken und für 1 Stunde in den Ofen zum Gehen in den Ofen stellen.

Zimtstreusel

In der Zwischenzeit aus den Zutaten für die Zimtstreusel mit den Händen zügig Streuseln zubereiten, sowie die Zwetschgen waschen und entsteinen.

Nach der Gärzeit den Teig aus dem Ofen holen. Dieser sollte doppelt so viel Volumen haben wie vor dem Gehen.

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig nochmals kurz durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig dick rund ausrollen. Der Teig sollte einen Durchmesser haben von 2 x der Höhe der Backform + 24 cm.
Den Teig in die gefettete Springform legen und am Rand festdrücken.

Die entsteinten Zwetschgen senkrecht, dicht an dicht in die Form stellen. Hierbei von außen nach innen arbeiten.

Zuletzt die Zwetschgen mit den Streuseln bedecken.

Den Kuchen für ca. 40 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen.
Nach der Backzeit den Kuchen kurz abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form holen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Den abgekühlten Kuchen auf eine Kuchenplatte setzen und mit Puderzucker bestäuben.