



CHEFKOCH.DE



Zwetschkuchen mit Nuss - Streuseln und Hefeteig

Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen. Die Milch erwärmen, Hefe und Butter darin auflösen (die Milch darf dabei nicht zu warm sein, da sonst der Teig nicht mehr aufgehen kann). Die Milchmischung mit dem Ei zur Mehlmischung geben und zu einem zähen Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Streusel zubereiten. Mehl, Nüsse (evtl. kurz geröstet), Zucker und Zimt mischen, die zerlassene Butter ganz langsam einfließen lassen, dabei vorsichtig mit einer Gabel vermischen, sodass sich Klümpchen bilden. Im Kühlschrank etwas ruhen lassen.

Wenn sich der Hefeteig etwa verdoppelt hat, auf einer bemehlten Fläche ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen (oder gleich auf dem Backblech ausrollen). Anschließend mit den gewaschenen und entsteinten Zwetschgen (das Innere nach oben) belegen.

Die Streusel auf dem Kuchen verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze oder 180°C Umluft ca. 30 – 35 min. auf der mittleren Schiene backen.

Durch die Nüsse, den Zimt und braunen Zucker sehen die Streusel ziemlich dunkel aus. Wem das nicht gefällt, der kann weißen Zucker nehmen.

Arbeitszeit: ca. 35 Min.

Ruhezeit: ca. 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Kalorien p. P.: ca. 258



Zutaten für 1 Portionen:

Für den Hefeteig:

350 g Mehl

1 Prise(n) Salz

50 g Zucker

150 ml Milch

1 Pck. Trockenhefe

50 g Butter

1 Ei(er)

Für den Belag:

2 kg Zwetschgen

Für die Streusel:

100 g Mehl

100 g Nüsse, gemahlen

130 g Zucker, braun

1 TL Zimt

130 g Butter, zerlassen

Mehl für die Arbeitsfläche

Fett für das Blech

Verfasser: mickyjenny