

# Zwetschgen- kuchen

Ist Zwetschgenkuchen das gleiche wie Pflaumenkuchen? Und wieviel Zwetschgen brauche ich für eine Springform?  
Diese Fragen beantworte ich dir im folgenden Rezept.



**Warenkunde:** Zwetschgen, sind vereinfacht die gesagt die kleinen Pflaumen. Sie sind oval bis eiförmig, mit einer kleinen Furche und kleiner als Pflaumen. Sie haben den Vorteil, das sie gegenüber Pflaumen einen geringeren Flüssigkeitsanteil haben (der Kuchen wird nicht so matschig) und die Kerne lassen sich bei Zwetschgen leichter entfernen. Also wenn's geht Zwetschgen nehmen.

Je nach Witterung und Sorte sind Zwetschgen von Mitte Juli bis Oktober verfügbar.

## Zutaten

### Hefeteig für eine Springform

- x 250 g Mehl 550 er Mahlgrad ist ideal, das normale 405 er geht auch
- x 90 ml Milch (lauwarm)
- x 10 g frische Hefe (1/ 4 Päckchen)
- x 40 g Zucker
- x 40 g Butter (Zimmertemperatur)
- x 1 Ei (Größe S / M reicht)
- x halbe Zitrone, davon die abgeriebenen Schale
- x Prise Salz

### Belag

- x 1 kg Zwetschgen

## Küchenhardware

- x Springform 26 / 28 cm Ø
- x kleines Gemüsemesser und Schneidbrett
- x Küchenmaschine / Mixer mit Knethaken
- x 2 Schüsseln (eine für Teig, eine für Pflaumen)

## Zubereitung

Hefeteig ansetzen. In der lauwarmen Milch den Zucker und die Hefe auflösen. Die Milch-Mischung zum Mehl in der Küchenmaschine geben. Butter, Prise Salz, die abgeriebenen Zitronenschale und ein Ei kommen jetzt noch hinzu und alles wird erst langsam, dann auf Stufe zwei der Küchenmaschine oder des Handmixers für 8 Minuten durchgeknetet bis der Teig glatt und geschmeidig geworden ist.

Den Teig abgedeckt für eine Stunde an einem warmen Ort in Ruhe gehen lassen bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

## Zwetschgen vorbereiten

Während der Hefeteig geht kannst du dich um die Zwetschgen kümmern. Sie werden waschen und dann müssen die Kerne raus. Mit einem kleinen Küchenmesser schneide ich die Zwetschge vom Stielansatz nach unten der Länge nach bis auf den Kern durch.

Dann gehe ich mit dem Daumen in den Schnitt und klappe die Zwetschge auseinander und kann den Kern entfernen. Mit den Daumen gehe ich in den Schnitt und ziehe die Zwetschge auseinander und lege den Kern frei, den ich nun entfernen kann. Die beiden Hälften hängen idealer weise an der Rückseite zusammen.

Die beiden Zwetschgenhälften schneide ich nochmal ein, dabei darauf achten, dass ich sie nur ein und nicht durchschneide und habe somit eine zusammenhängende, geviertelte Zwetschge. Wenn ich zu tief einschneide macht das eigentlich auch nichts, es geht nur schneller beim Belegen des Hefeteigs.

## Kuchen belegen

Den schön aufgegangen Hefeteig knete ich von Hand nochmal richtig durch und drücke den Teig mit den Fingern bis er sich in der Form gut verteilt hat, so spar ich mir das Ausrollen und zurecht schneiden.

**Tipp:** Beim Backen verlieren die Zwetschgen etwas Flüssigkeit, mit Hilfe von Semmelbröseln oder Sahnesteif, welches dünn auf den Teig gestreut wird kannst du den Saft binden.



Jetzt nehme ich mir die gevierteilten Zwetschgen und setze sie mit der Spitze auf den Teig während die Rückseite der Zwetschge an der Form lehnt. Wenn der erste Ring fertig ist mache ich innen weiter und arbeite mich in die Mitte vor.

## Im Ofen

Der fertig belegte Kuchen kommt auf der untersten Schiene für 30 Minuten bei 200°C Ober-Unterhitze in den Backofen. Falls dir der Zwetschgenkuchen zu sauer sein sollte kannst du ihn nach dem Backen mit etwas Zucker bestreuen. Bitte nicht vorher, sonst zieht der Zucker den Saft aus den Zwetschgen und er wird matschig.



Jetzt noch ein Löffel Sahne und die Welt steht für 5 Minuten Still.