

Zwetschen - Kuchen mit Sahneguß

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR DEN HEFETEIG

200	Gramm	Weizenmehl (Typ 405)
175	Gramm	Buchweizenmehl
1	Karton	Trockenbackhefe
1/8	Ltr.	Milch
60	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1		Ei
75	Gramm	Weiche Butter
		Margarine
		Fett fürs Blech

FÜR DEN BELAG

5 1/2	kg	Zwetschen
2		Eier
60	Gramm	Zucker
150	Gramm	Crème fraîche
1	Essl.	Speisestärke

Anleitung:

Der Teig:

1. Mehl, Buchweizenmehl und Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig mischen.
2. Milch leicht erwärmen (ca. 35°). Zucker, Salz, Ei, Fettflöckchen und Milch zum Mehl geben. Mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen.
3. Zirka 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. In der Zwischenzeit die Zwetschen vorbereiten
4. Teig mit bemehlten Händen nochmals durchkneten. Das Backblech mit weicher Butter oder Margarine bepinseln. Teig mit einer Teigrolle darauf ausrollen und gut in die Ecken drücken.

Bestreuen Sie den Zwetschenkuchen nach Belieben mit Hagelzucker, Pistazienkernen, gerösteten Mandeloder Haselnußblättchen. Dazu gesüßte steifgeschlagene Sahne.

ca. 200 Kalorien pro Stück

Backzeit: 40 Minuten

Zubereitungszeit : 1 1/2 Stunden