

Zwetschgen - Kuchen nach Bühler Art

Kategorien: Kuchen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

Hefeteig:

200	Gramm	Mehl
40	Gramm	Zucker
10	Gramm	Hefe
1/8	Ltr.	Milch
60	Gramm	Butter
1		Ei
1	Prise	Salz

SEMMELBRÖSEL UND BELAG

1 1/4	kg	Zwetschgen
3	Essl.	Semmelbrösel
100	Gramm	Zucker
1	Teel.	Zimt

Anleitung:

(Springform von 30 cm Durchmesser): Einen Hefeteig zubereiten. Dafür das gesiebte Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Darin mit dem Zucker, der zerbröckelten Hefe und etwas angewärmter Milch einen Vorteig anrühren. In der erwärmt Milch die Butter schmelzen und, sobald der Vorteig Blasen wirft, die Milch sowie das Ei und eine Prise Salz dazugeben. Nun alles gut verkneten und zum Gehen an einen warmen Ort stellen. Sobald sich das Teigvolumen etwa verdoppelt hat, noch einmal durchkneten und etwa 1/2 cm dick ausrollen. Die Teigplatte kommt in eine gut eingefettete Springform. Einen Teigrand hochziehen. Teigboden mit Semmelbrösel bestreuen, um den beim Backen austretenden Zwetschgensaft aufzusaugen. Die gewaschenen und entsteineten Zwetschgen darauflegen. Den Kuchen etwa 45 bis 60 Minuten in dem auf 175°C vorgeheizten Backofen backen. Etwa abkühlen und den Rand der Springform entfernen und Kuchen auf eine Tortenplatte schieben und mit einer Mischung aus Zucker und Zimt bestreuen.