

Zwetschenkuchen

Zutaten

200 g Weizenmehl Type 1050
175 g Weizenvollkornmehl
1 Würfel Hefe
1 TL Zucker
150-200 ml Milch

50-80 g Zucker oder Honig
1 Ei
50 g weiche Butter
1 Prise Salz

2 kg Zwetschen

Streusel:
150 g Butter
250 g Weizenmehl Type 1050
125 g Zucker
1 Msp. Zimt
50 g gerieb. Mandeln

Bei 200-220°C etwa 35-45 Min. backen

Zubereitung

das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln, den Zucker darüberstreuen, mit etwas lauwarmen Milch verrühren und zugedeckt 20 Min. gehen lassen

die Zutaten auf das Mehl geben und in der Küchenmaschine 10 Min. kneten lassen, noch mal gehen lassen bis das Teigvolumen sich verdoppelt hat. Eine Fettpfanne einfetten, den Teig gleichmäßig darauf verteilen

waschen, entsteinen und schuppenförmig auf den Teig legen

die Butter schmelzen, Mehl und die übrigen Zutaten vermischen. Fett nach und nach zugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes vermengen, so dass Klümpchen entstehen

Die Streusel auf dem Teig verteilen, nochmals kurz gehen lassen und backen

