

Zwetschkuchen - saftig und super lecker!

Zubereitungszeit: 60 Minuten, dann 45 Minuten backen

Dazu schmeckt wunderbar ein Klecks Schlagsahne!

ZUTATEN:

für eine runde Obstkuchenform von 28 cm Durchmesser

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl Typ 550

80 g kalte Butter

80 g Zucker

1 Ei

3 gestrichene EL saure Sahne

1 Prise Salz

Für den Belag:

1300 g Zwetschgen

100 g Zucker zum Bestreuen der Zwetschgen

100 g Semmelbrösel

1 TL Zimt

2 EL Zucker (für die Mischung mit Semmelbröseln und Zimt)

Butter zum "Eincremen" der Form

40 g gestiftete Mandeln

50-70 g kalte Butter für die Butterflöckchen

ZUBEREITUNG:

Zuerst den Mürbeteig herstellen. Dafür das Mehl auf ein Arbeitsbrett streuen.

Dann die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden und auf das Mehl verteilen.

Nun am besten mit zwei Messern hacken, bis eine feinkrümelige Masse entstanden ist (nicht die Hände benutzen, denn der Teig darf nicht warm werden).

Jetzt den Zucker, das Ei, den Sauerrahm und eine gute Prise Salz zugeben und mit den zwei Messern einarbeiten.

Am Ende mit kühl gewaschenen Händen rasch zu einem glatten Teig kneten.

Sehr viel schneller geht es im Thermomix:

Butter in kleinere Würfel schneiden.

Alle Zutaten für den Mürbeteig in den Thermomix einfüllen.

Auf Brotstufe mit Einsatz der Spatel 1-2 Minuten mischen (das Messer dreht hohl, wenn der Teig fertig ist).

(bitte blättern)

Den fertigen Teig auf einer Frischhaltefolie zu einem handtellergroßen Fladen zusammendrücken.

Frischhaltefolie darüber schlagen und für die nächsten Minuten in die Tiefkühltruhe legen. (Er soll kalt werden, aber nicht gefrieren.) So wird er lecker mürbe!

Nun die Zwetschgen 2 Mal der Länge nach durchschneiden, sodass längliche Spalten entstehen.

Mit 100 g Zucker betreuen und gut mischen.

Semmelbrösel mit dem Zimt und den 2 EL Zucker vermischen.

Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Springform mit Butter "eincremen".

Den kalten Teig einstreichen. Dafür hat jeder so seine Tricks. Ich mache es so, dass ich den Teig zunächst teile: 2/3 des Teigs nehme ich für den Boden, 1/3 für den Rand.

Den Teig für den Boden lege ich in die Form, bedecke ihn mit Frischhaltefolie und streiche ihn bis zum Rand aus. Dann ziehe ich die Frischhaltefolie ab und korrigiere mit nassen Händen den Teig aus. Die nassen Hände bewirken, dass der Teig wunderbar streichfähig wird.

Für den Rand teile ich den Rest vom Teig in mehrere kleine Klümpchen und drücke sie in gleichmäßigen Abständen an den Rand. Ich verstreiche ich nun den Teig - bis nicht ganz oben hin.

Nun streue ich auf den Boden ca. 2/3 der Semmelbröselmischung - das geht am besten mit einem Esslöffel.

In der Zwischenzeit haben die Zwetschgen deutlich Saft gezogen. Ich lasse sie nicht abtropfen, damit sie beim Einsetzen auf den Kuchenboden noch etwas feucht sind. Hier ist die richtige Mischung gefragt: Feucht ja, aber nicht nass.

Jetzt werden sie eingesetzt - vom Rand kommend, ziemlich aufrecht, dicht an dicht. Sollten die Zwetschgen nicht ganz reichen, hat man eine Lücke in der Mitte des Kuchens. Das ist leicht auszukorrigieren, indem man mit den Handflächen großflächig auf den Kuchen drückt - dann rutschen die Zwetschgen sozusagen nach.

Sollten am Ende noch Zwetschgen übrig sein, stecken Sie sie einfach in irgendwelche Zwischenräume.

Auf die Zwetschgen wird nun der Rest der Semmelbröselmischung gestreut.

Die kalte Butter wird nun mit den Fingern zu kleinen Flöckchen gezupft und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilt.

Darauf streuen Sie die Mandelstifte.

(bitte blättern)

Das war's - und nun geht's ab in den Ofen für 45 Minuten.

Der Zwetschgenkuchen muss übrigens unbedingt komplett auskühlen, bevor er aufgeschnitten wird. Er bekommt dann die nötige Festigkeit, und der Geschmack entfaltet sich durch das Auskühlen erst so richtig.

Anmerkung:

In unserem Garten steht ein Zwetschgenbaum, der uns (fast) jedes Jahr mit herrlich süßen Zwetschgen beschenkt. Dann ernten wir täglich; es gibt Zwetschgen in den verschiedensten Varianten - und wir stehen nicht selten in unserer Küche und backen zusammen diesen super leckeren Zwetschgenkuchen!