

Cynthia Barcomi Zwetschkuchen mit Streuseln

Donnerstag, 17. September 2020
Rezept für 18 Stücke

Dauer: 4 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Süßes

Zutaten:

Für den Teig

1 Päckchen	Trockenhefe
50 g	Zucker
100 ml	warmes Wasser
1	Bio-Zitrone
450 g	Weizenmehl (Type 405)
1 TL	Salz
2	Eier
125 ml	Milch
125 g	weiche Butter

Für den Belag:

800 g	Zwetschgen
1 EL	Mehl
etwas	Zucker

Für die Streusel:

100 g	Marzipan, gut gekühlt
75 g	kalte Butter
75 g	Mehl
2 EL	Rohrzucker
1/2 TL	Zimt
1 Prise	Salz

zusätzlich

etwas	Mehl zum Aufarbeiten des Teigs
etwas	Butter zum Ausfetten



Zubereitung:

1. Für den Teig die Trockenhefe mit 1 Prise Zucker und lauwarmen Wasser verrühren und 10 Minuten gehen lassen.
2. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.
3. In einer großen Schüssel Mehl, restlichen Zucker, Salz und abgeriebene Zitronenschale vermengen.
4. Milch mit Eiern verquirlen und zum Mehlgemisch geben, ebenfalls das Hefewasser zugeben und alles mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät mit Knethaken 2 Minuten kneten. Dann nach und nach die Butter unterkneten. Der Teig hat eine weiche Konsistenz. Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig von Hand noch einige Minuten weiter kneten.
5. Eine Schüssel mit ein wenig Butter ausstreichen, den Teig hineingeben, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und 90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen (oder über Nacht in den Kühlschrank stellen; dann jedoch vor dem Weiterverarbeiten 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen).
6. Eine rechteckige Backform (24 x 32 cm) leicht einbuttern. Den Teig in der Backform verteilen und weitere 45 Minuten gehen lassen.
7. In der Zwischenzeit die Zwetschgen waschen, abtropfen, halbieren und entsteinen.
8. Zwetschgenhälften mit 1 EL Mehl sowie etwas Zucker nach Bedarf vermengen.

9. Für die Streusel das Marzipan klein schneiden und in eine Schüssel geben. Butter, Mehl, Zucker, Zimt und Salz zugeben und alles mit den Fingerspitzen grob vermischen.
10. Den Backofen auf 180 Grad Umluft oder Unterhitze vorheizen.
11. Zwetschgen gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit den Streuseln locker bedecken.
12. Im vorgeheizten Ofen den Streuselkuchen ca. 45 Minuten backen. Nach etwa 30 Minuten die Farbe prüfen und den Kuchen eventuell mit Backpapier abdecken. Vor dem Servieren auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen.

Pro Stück: 280 kcal / 1160 kJ
36 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 12 g Fett