

Zwetschkuchen mit Zimt

Judith Grabmaier aus Mainz

Zutaten

etwa 170 ml Liter lauwarme Milch
1 Würfel Hefe
250 g Mehl
30 g zerlassene Butter
20 g Zucker
1 Prise Salz
abgeriebene Zitronenschale
1 Ei
½ kg Zwetschgen
Zucker und Zimt zum Bestreuen

Zubereitung

Aus Milch, Hefe und zwei Löffeln Mehl einen Vorteig anrühren und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Das restliche Mehl mit den restlichen Zutaten vermischen, den Vorteig dazugeben und alles sehr gut verrühren, so dass eine ganz glatte Konsistenz entsteht. Etwa 45 Minuten gehen lassen.

Dann auf einem bemehlten Brett ausrollen und auf ein gefettetes, bemehltes Backblech oder in eine runde, flache Backform geben. Gleichmäßig auseinanderdrücken.

Den Teig mit den entkernten, halbierten Zwetschgen so belegen, dass die Innenfläche nach oben schaut.

Mit Zucker und Zimt besieben, noch 10 Minuten gehen lassen und bei 160°C Grad backen.