Saftiger Zwetschgenkuchen

Lockerer Hefeteig trifft auf saftige Zwetschgen…

Zutaten (für ein Blech)

350 g Mehl
130 ml Milch
20 g frische Hefe
60 g Zucker
1 Prise Salz
50 g Butter
1 Ei
2,5 kg Zwetschgen
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Zimt
1 Becher Schlagsahne
etwas Zucker

Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Schüssel geben und die Milch in der Mikrowelle etwas erwärmen. Die Hefe in eine kleine Mulde im Mehl zerbröseln und etwas Zucker, eine Prise Salz und einen Schuss lauwarme Milch hinzufügen.
2. Das Gemisch zu einem Vorteig verarbeiten und diesen mit einem Küchentuch bedeckt etwa 20 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen.
3. Nun die restliche lauwarme Milch, den übrigen Zucker, die weiche Butter und das Ei hinzugeben und alles mit dem Knethaken des elektrischen Handmixers zu einem glatten Teig verarbeiten. Ggf. noch etwas Mehl hinzufügen, damit sich der Teig vom Schüsselrand löst.
4. Den Teig erneut mit einem Küchentuch abdecken und im warmen Ofen bei etwa 50°C ca. 30 Minuten gehen lassen, bis das Teigvolumen etwa um seine doppelte Größe angewachsen ist.
5. In der Zwischenzeit die Zwetschgen waschen, entsteinen und der Länge nach halbieren.

6. Den Hefeteig aus dem Ofen nehmen, ihn mit den Händen nochmals kräftig durchkneten und auf einer mehlbestäubten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz in Größe des Backbleches ausrollen.
7. Das Backblech mit Backpapier belegen, den Hefeteig darauf geben und ihn an die Form des Backbleches anpassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
8. Die Zwetschgenhälften dicht aneinander auf den Teig stellen. Zucker, Vanillezucker und Zimt in einer kleinen Schüssel miteinander vermengen und den Kuchen mit der Hälfte der Mischung bestreuen.
9. Den Zwetschgenkuchen auf mittlerer Schiene etwa 50 Minuten backen.
10. Den Kuchen herausholen, ihn kurz abkühlen lassen und anschließend mit der restlichen Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.
11. Sahne Schlagen, etwas Zucker hinzufügen und den noch warmen Zwetschgenkuchen mit frischer Sahne servieren.

Verfasser: Sarah Flieshardt