

Zwetschgenkuchen

Traditioneller Hefeteigkuchen mit Streusel – Zwetschgenbelag!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für ein Backblech

Für den Teig:

500g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

2 gestrichene TL Xanthan

1 Würfel frische Hefe oder 2 P. Trockenhefe

80g Zucker

250ml lauwarme Milch (ggf. laktosefrei)

80g flüssige Butter (ggf. laktosefrei)

2 Eier

1 Prise Salz

1,5kg Zwetschgen

Streusel:

130g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

80g Zucker

80g Butter, in kleine Stücke (ggf. laktosefrei)

$\frac{1}{2}$ TL Zimt

1. Den Hefeteig herstellen. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Xanthan, Zucker und Salz ebenfalls zugeben und alles vermischen.

2. Die Hefe, egal ob Trocken- oder Frischhefe, in der

lauwarmen Milch auflösen und mit flüssiger Butter und den Eiern zum Mehl geben. Alles mit einem Kochlöffel oder mit dem Handrührgerät verrühren bis ein glatter Teig entsteht. **WICHTIG:** Der Teig muss weich, aber dennoch knetbar sein! Sollte sich der Teig etwas zu fest anfühlen, noch etwas Milch unter den Teig kneten! Die Milch – Mengenangabe ist abhängig von der Größe der Eier. Werden große Eier verwendet, so reicht eine Milchmenge von 250ml. Werden allerdings kleinere Eier verwendet, so kann durchaus eine zusätzliche Milchmenge von 50 – 80ml benötigt werden!

3. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen kurz kneten. Wichtig ist hierbei, dass nicht übermäßig viel Mehl unter den Teig geknetet wird! Sonst wird der Teig zu fest und das Endprodukt trockener. Den Teig auf der bemehlte Arbeitsplatte ausrollen und ein gefettetes Backblech damit auslegen. An einem warmen Ort, zudeckt mit einem sauberen Geschirrtuch, 45 Minuten aufgehen lassen.

4. Alle Zutaten für den Streuselbelag in eine Schüssel geben und mit den Händen verkneten bzw. abröseln. Kühl stellen.

5. Die Zwetschgen entsteinen und einschneiden. Im Handel sind spezielle Entsteiner erhältlich, die die Früchte entsteinen und dabei in gleichmäßige Viertel teilen.

6. Den Hefeteig gleichmäßig, dicht und schuppenartig mit den Zwetschgen belegen. Streusel darauf verteilen.

7. Den Zwetschgenkuchen im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 35 – 40 Minuten backen.

Tipp: Sehr lecker schmeckt Zwetschgenkuchen mit Schlagsahne.

Variation: Anstatt Zwetschgen können auch Äpfel, Aprikosen oder Beeren für den Belag verwendet werden.

Anmerkung: Die halbe Rezeptmenge ist ausreichend für eine Springform (26cm Durchmesser), siehe Bild 1.



Bild 2: Der Teig vor dem Aufgehen.



Bild 3: Der Teig nach dem Aufgehen.



Bild 4, 5 und 6: Zwetschgenkuchen vor dem Backen.





Nachfolgende Bilder: Der fertige Zwetschgenkuchen:

