ZWETSCHGENKUCHEN MIT STREUSELN / SALLYS CLASSICS



Hallo meine Lieben,

ich melde mich mit einem deutschen Klassiker aus der Türkei. Da jetzt gerade Zwetschgensaison ist, habe ich mich dazu entschlossen, meinen Verwandten und Nachbarn einen Zwetschgenkuchen mit Streuseln zu backen. Dieser besteht aus einem einfachen Hefeteig, welcher mit Zwetschgen belegt und mit Zucker-Zimt-Streuseln fertig gestellt wird. Ich backe meinen Kuchen in einem eckigen Standard-Backblech. Hierbei könnt ihr auch das Backstarterset verwenden.

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG

Die Hefe in eine große Schüssel bröckeln. Etwa 50 ml der Milch hinzufügen und Zucker einrühren, so dass sich die Hefe auflöst. Das Ei und das Salz einrühren. Mehl hinzufügen und nun nur so viel Milch dazu geben, so dass ein weicher Hefeteig entsteht. Die Butter hinzufügen. Diesen mit den Händen oder einer Küchenmaschine so lange kneten, bis er nicht mehr an den Händen klebt. Bei mir dauerte das etwa 3-4 Minuten.

Den Teig abgedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Für die Streusel alle Zutaten vermengen, zur Seite stellen.

Den Hefeteig auf einem Backpapierstück ausrollen und in ein Blech setzen. Etwa 15 Minuten gehen lassen. Den Teig mit dem Obst belegen und die Streusel darüber verteilen. Nochmals etwa 15 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kuchen etwa 25-35 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und die Unterseite des Kuchens ebenfalls gebräunt ist. Der Kuchen schmeckt mir ganz besonders gut, weil der Teig und die Streusel etwas süß und die Zwetschgen säuerlich sind. Wenn ihr den Kuchen gerne süßer haben möchtet, könnt ihr dem Hefeteig und den Streuseln mehr Zucker hinzufügen. Den Kuchen kann man mit einem guten Löffel geschlagener Sahne servieren

Ich wünsche euch viel Spaß mit dem Rezept und sende euch ganz liebe sonnige Grüße aus Manavgat bei Antalya/Türkei.

Eure Sally <3

HEFETEIG:

- [ ] **300 g** Mehl
- [ ] **½** Hefe (Würfel)
- [ ] **½ TL** Salz
- [ ] **40 g** Zucker
- [ ] **40 g** Butter
- [ ] **150 ml** Milch
- [ ] **1** Ei
- [ ] **1 kg** Zwetschgen oder anderes Obst

STREUSEL:

- [ ] **150 g** Mehl
- [ ] **90 g** Zucker
- [ ] **90 g** Butter
- [ ] **1 TL** Zimt