

ZWETSCHGENKUCHEN MIT KNUSPRIGEN HAFERFLOCKENSTREUSELN



Lockerer Hefeteig mit fruchtiger Zwetschgenfüllung und knusprigen Haferflockenstreuseln.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund
Durchmesser: 30 cm
Höhe: 10 cm

HEFETEIG

Verrühre das Wasser und die Hefe, damit sich die Hefe auflösen kann. Füge den Zucker, die Hälfte des Mehls, die Hälfte der Milch, das Ei und Salz hinzu und verknete alles. Füge die zerlassene Butter hinzu und füge anschließend das gesamte Mehl und nur noch so viel Milch hinzu, bis der Teig geschmeidig ist. Knete es danach für 7 Min. Forme den Teig zu einer Kugel, bestäube die Schüssel mit Mehl und gebe den Teig hinein. Lasse ihn bedeckt für etwa 30-60 Min. aufgehen.

STREUSEL

Vermixe für die Streusel die Butter und den Zucker. Gebe die Haferflocken und den Zimt dazu und vermehle es kurz. Stelle die Streusel kalt.

FÜLLUNG

Verrühre den Apfelsaft, die Vanille, den Zucker und die Stärke in einem Topf und erhitzte ihn bei mittlerer Stufe. Schneide inzwischen die Zwetschgen in 1 cm große Würfel. Gebe die Zitronenschale und die Zwetschgen mit in den Topf und verrühre sie mit dem Apfelsaft. Lasse es kurz aufkochen und nehme es dann vom Herd herunter. Röste die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett an.

KUCHEN FERTIGSTELLEN

Rolle den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis mit etwa 35 cm Durchmesser aus. Fette eine Tarteform (am besten mit Hebeboden) und belege sie mit dem Teig. Der Teig sollte auch an den Rändern hochstehen. Belege den Teig mit den Mandelplättchen und fülle die Pflaumenfüllung ein und belege ihn zum Schluss mit den Haferstreuseln.

Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175 °C O/U für 35 Min. Lasse ihn anschließend komplett abkühlen und serviere ihn mit süßem Schnee bestäubt.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

HEFETEIG:

- 2 EL** Wasser (warm)
- ½** Hefe (Würfel)
- 40 g** Zucker
- 250 g** Mehl
- 100 ml** Milch
- 1** Ei
- ½ TL** Salz
- 40 g** Butter (flüssig)

STREUSEL:

- 100 g** Butter
- 75 g** Zucker
- 100 g** Haferflocken
- 1 TL** Zimt

FÜLLUNG:

- 200 ml** Apfelsaft
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 40 g** Zucker
- 45 g** Speisestärke
- 1.2 kg** entsteinte Pflaumen oder Zwetschgen
- 1** Bio-Zitrone (Schale)
- 50 g** Mandeln (gehobelt)

ZWETSCHGENKUCHEN MIT KNUSPRIGEN HAFERFLOCKENSTREUSELN

