

Zwetschgen-Schmand-Kuchen

Cremigen Pflaumen Schmand Kuchen mit fruchtigen Zwetschgen und Mürbeteig einfach & schnell backen.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

Zwetschgenbelag:

800 g Zwetschgen

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

150 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

Schmandbelag:

2 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Bourbon-Vanille

150 g Zucker

500 ml Milch

1 kg Schmand

Zum Bestreichen:

etwa 2 EL rotes Gelee

Wie backe ich einen Zwetschgenkuchen mit Schmand?:

1 Vorbereiten:

Zwetschgen waschen, halbieren, dabei nicht ganz durchschneiden und entsteinen. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Etwa 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.



Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

3 Schmandbelag zubereiten:

Puddingpulver mit Zucker vermischen und nach und nach mit der Milch anrühren. Schmand unterrühren.

- 4** Übrigen Teig zu einer Rolle formen und einen springformhohen Rand andrücken. Den flüssigen Schmandbelag hineingießen. Zwetschgen mit der Schnittseite nach unten auflegen, evtl. den Teigrand mit zwei Fingern auf Belaghöhe herunterdrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 65 Min.

Den Zwetschgen-Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann erst aus der Springform lösen.

5 Bestreichen:

Gelee in einem kleinen Topf etwas einköcheln lassen. Mit Hilfe eines Backpinsels auf dem Zwetschgen-Schmand-Kuchen verstreichen.

