





Zwetschkuchen vom Blech

Dieser lockere Zwetschkuchen aus Hefeteig mit saftigen Zwetschgen ist schnell & einfach gebacken.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Hefeteig:

200 ml Milch
50 g Butter oder Margarine
375 g Weizenmehl
½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)

Zwetschgenbelag:

2 kg Zwetschgen oder Pflaumen

Wie backe ich einen Zwetschkuchen vom Blech?:

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

3 Teig leicht mit Mehl bestreuen, auf der Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und auf dem Backblech ausrollen.

- ④ **Zwetschgenbelag zubereiten:**
Zwetschgen waschen, abtropfen lassen, mit einem Tuch abreiben, entsteinen und schuppenförmig mit der Innenseite nach oben auf den Hefeteig legen. Teig nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

- ⑤ Den Zwetschgenkuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Nach Belieben mit Zimt-Zucker bestreuen.