

Zwetschkenkuchen

mit Germteig & Streusel

ZUTATEN

für 1 Blech

Germteig

450g	Plattner's Premium Weizenmehl Type 700
2	Eier
180g	Milch (lauwarm)
60g	Butter (Zimmertemperatur)
6g	Salz
60g	Zucker
20g	Germ (Hefe)

Streusel

80g	Butter (kalt)
140g	Plattner's Premium Weizenmehl Type 700
50g	Zucker
1Pckg.	Vanillezucker
Prise	Zimt
Schuss	Rum
+1kg	Zwetschken

BACK-FAKten

	DAUER	90min
	BACKZEIT (im Ofen)	45 min
	BACKTEMPERATUR (Ober-/Unterhitze)	180 °C



GERMTEIG

Alle Zutaten für den Germteig in einer Rührschüssel vermengen und für ca. 10 Minuten auf langsamer Stufe kneten lassen. Anschließend den Teig für weitere 4 Minuten auf schnellerer Stufe weiterkneten. Der Teig sollte schön weich und geschmeidig sein. Daher wird er sich nicht wie sonst üblich als Ganzes von den Knethacken lösen lassen.

Den fertigen Teig nun bei Raumtemperatur zugedeckt für ca. 30 min gehen lassen.

STREUSEL

In der Zwischenzeit die Streusel zubereiten. Hierfür alle Zutaten gut miteinander verrühren, bis eine bröselige Konsistenz entsteht.

AUFBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nach der Gehzeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn zu einem Rechteck ausrollen und auf das Backblech legen. Oder den Germteig direkt in das Backblech drücken.

Die Zwetschken vierteln und dicht nebeneinander auf den Germteig verteilen. Zum Schluss die Streusel gleichmäßig auf den Zwetschken verteilen.

BACKEN

Den Zwetschkenkuchen bei 180 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen für ca. 45 Minuten goldbraun backen.