ZWETSCHGEN-KUCHEN MIT HEFETEIG

Zutaten:

26er Springform

Hefeboden:

- 250g Mehl
- 60g Zucker
- 120ml warmes Wasser
- 1/2 Pckg. Trockenhefe oder 21g frische Hefe
- 60g weiche Butter
- 1/2 TL Zimt

Guss:

- 50g sehr weiche Butter
- 1 EL Zucker
- 1 TL Zimt

Belag:

- 500-600 g Zwetschgen

Streusel:

- 50g weiche Butter
- 50g Zucker
- 100g Mehl
- 2 TL Zimt
- 20g gehobelte Mandeln

So geht's:

1. Die frische Hefe ins Wasser bröseln und 5-10 min ziehen lassen. Bei Trockenhefe kann die Ziehzeit entfallen. Zucker, Mehl und weiche Butter zugeben. Alles gut miteinander verkneten und mind. 8 min lang kneten lassen. Den Teig aus der Schüssel holen, mit den Händen zu einer Kugel formen und zurück in die bemehlte Schüssel geben. Mit einem Teller oder Tuch abdecken und mind. 45-60 min an einem warmen Ort aufgehen lassen.

2. Nach der Gehzeit den Teig aus der Schüssel holen und nochmal kurz auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Ein Backpapier in eine Springform spannen und den Teig rund ausrollen, sodass er ungefähr so groß ist wie die Springform. Vorsichtig den Teig in die Form legen und leicht mit zum Rand festdrücken.

3. Für den Guss, die weiche Butter mit dem Zucker und Zimt verrühren und mit einem Pinsel auf den Hefeteig streichen. Nochmal abgedeckt mind. 20 min gehen lassen.
   Währenddessen die Zwetschgen waschen, halbieren und die Kern entfernen. Die Zutaten für die Streusel in eine Rührschüssel geben und verkneten lassen, beiseite stellen. Den Backofen auf 200 Grad O/U vorheizen.

4. Nach der Zwetschgenhälften auf dem Kuchenboden verteilen. Den Streuselteig darüber bröseln und die gehobelten Mandeln darüber streuen. Für ca. 45-50 min backen, sodass die Streusel anfangen goldbraun zu werden.
   Tipp: Hefeteig trocknet schnell aus, daher den Kuchen luftdicht abdecken.

LOUI BAKERY