

Jürgen Milskis Zwetschkuchen

 sat1.de/tv/promis-backen-privat/rezepte/juergen-milskis-zwetschkuchen



© SAT.1

FÜR DEN HEFETEIG

Etwas Butter zum Buttern der Form

200 g	glattes Mehl
100 g	Milch, warm
4 g	Trockenhefe
40 g	Feinkristallzucker
0,5	Ei, verquirlt (25g)
40 g	Butter, geschmolzen
1 Prise	Salz (nicht auf die Hefe geben!)

FÜR DEN ZWETSCHGENBELAG

1100 g Zwetschken, entkernt und geviertelt

FÜR DIE BLANCHIERTEN MANDELN

30 g Mandelkerne

FÜR DIE ZIMTSTREUSEL ALS BEILAGE

75 g	glattes Weizenmehl
60 g	Feinkristallzucker
60 g	kalte Butter
1 Prise	Salz
1 Pck	Vanillezucker (alt. 0,5 Vanilleschote)
0,5 TL	Zimt
FÜR DIE SCHLAGSAHNE ALS BEILAGE	
250 g	Sahne

Vorbereitungszeit: 70 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten

Insgesamt: 100 Minuten

Jürgen Milskis Zwetschkuchen: Rezept und Zubereitung

Backzeit: 30 Minuten / plus 20 Minuten Gehzeit

Temperatur: 220° Ober- / Unterhitze

Backform: 1 Backform, rund Ø32cm (welliger Rand), 1 Backblech

Schritt 1: Zubereitung des Hefeteigs

Den Backofen auf 35° Ober- / Unterhitze einstellen und die Bleche herausnehmen. Das Mehl in eine Rührschüssel (Küchenmaschine) geben und eine Mulde eindrücken. In die Mulde die warme Milch (vorher kurz erwärmen), Hefe, Zucker, Vanillezucker, geschmolzene Butter und das verquirlte Ei geben. Das Salz nicht direkt zur Hefe, sondern am Rand in die Schüssel geben - sonst geht die Hefe kaputt. Alles mit dem Knethaken (!) zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der Teig muss sich von der Wand lösen - sonst noch vorsichtig etwas Mehl zugeben.

Eine weitere Schüssel bemehlen (Mehl auf den Boden streuen) und den Hefeteig hineingeben und zugedeckt in den auf 35° eingestellten Backofen geben für mind. 20 min gehen lassen. Eine große gewellte Kuchenform (32 cm) am Boden mit Backpapier auslegen und das Backpapier und die Seiten der Form buttern.

Schritt 2: Für die blanchierten Mandeln

Wasser zum Kochen bringen und die Mandeln kurz hineinwerfen, in einem Sieb auffangen und die Haut entfernen. Klein hacken und beiseitestellen. Während der Ruhezeit mit dem nächsten Schritt starten.

Schritt 3: Fertigstellung des Kuchens

Den Ofen nun auf 220° Ober- Unterhitze aufheizen. Die Hände leicht buttern und nun den Hefeteig gleichmäßig durch Drücken auf dem Boden der Form vereiteln. Den Teig auch an den Seiten bis zum Rand hochdrücken. Nun die Zwetschgen auflegen. Außen beginnen und eine Reihe legen. Dann die nächste Reihe legen und die Zwetschgen in die Zwischenräume packen - die Zwetschgen sollen dabei überlappen. In dieser Art bis zur Mitte schichten. Den Zwetschgenkuchen nun mit den blanchierten & gehackten Mandeln bestreuen.

Den Kuchen nun auf der unteren Schiene für 20 min backen. Dann noch 5 bis 10 min auf Sicht backen. Zum Testen den Boden mit einer Winkelpalette anheben - wenn der Boden mittelbraun ist, ist er fertig. Sonst noch auf Sicht weiterbacken. Während der Backzeit die Zimtstreusel herstellen.

Schritt 4: Für die Zimtstreusel

Den zweiten Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze aufheizen. In einer Rührschüssel (Küchenmaschine) alle Zutaten zusammenwiegen und mit dem Knethaken (!) verrühren, bis grobe Brösel entstehen - gegebenenfalls mit der Hand noch etwas auflockern. Nicht zu lange kneten! Es soll kein Teig entstehen, sondern nur eine grobe Masse, die nur in Krümeln zusammenhält! Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Brösel gleichmäßig locker darauf verteilen. Für 10 min in den Ofen geben und knusprig backen. Während der Backzeit die nächsten Komponenten herstellen.

Schritt 5: Für die Schlagsahne als Beilage

Die Sahne schlagen und in ein dekoratives Schälchen füllen.

Schritt 6: Dekorieren

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit Zucker-Zimt-Streu bestreuen, die fertigen Zimtstreusel in eine Schüssel umfüllen und alles zusammen dekorativ anrichten.