

Lieblingszwetschkuchen

Mürbteig:

- 1 Eigelb
- 90 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1/4 TL Vanille, gemahlen
- 150 g Butter
- 240 g Mehl Type 550
- *Rührteig:*
- 120 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 120 g Mehl
- 1 Prise Zimt
- Schale einer unbehandelten Zitrone
- 20 ml Rum (ei uns Milch)
- 500 g Zwetschgen, entsteint und halbiert
- *Streusel:*
- 50 g kalte Butter
- 50 g Mehl
- 50 g Zucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 1 Prise gemahlene Vanille

Zubereitung:

Zuerst den Mürbteig zubereiten. Dazu alle Zutaten außer das Mehl kurz verkneten, dann das Mehl unterkneten, bis ein homogener Teig entsteht. In Folie gewickelt im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 170°C vorheizen und eine Springform mit 26 cm Durchmesser bereitstellen.

Den Mürbteig in die Form geben und flach ausdrücken, bis der ganze Boden der Form ausgefüllt ist (er kann natürlich auch ausgerollt werden). Den Boden ca. 15 Minuten backen, bis er schon eine leichte Färbung annimmt.

In der Zwischenzeit den Rührteig herstellen. Dafür Butter und Zucker sehr schaumig rühren. Die Masse wird dabei deutlich heller.

Eier nacheinander zugeben und jeweils vollständig unterrühren.

Mehl, Zimt und Zitronenschale mischen und nur noch kurz zusammen mit der Milch unterheben (nur solange, bis sich ein halbwegs homogener Teig gebildet hat).

Den Rührteig auf den vorgebackenen Mürbteig geben und glatt streichen.

Die Zwetschgen in Kreisen schuppenförmig darauf legen und evtl. auch etwas in den Teig drücken.

Zum Schluss die Streusel zubereiten. Dazu alle Zutaten kurz verkneten bis ein krümeliger Teig entsteht. Diese Krümel auf den Zwetschgen verteilen.

Den Kuchen auf mittlerer Schiene nochmals 35 Minuten backen.

Quelle: <http://www.meinesuessewerkstatt.de/>