

Zwetschenkuchen mit zweierlei Teig



Rezept für ein Backblech

Mürbeteig:

- 70g Butter
- 125g Mehl
- 50g Zucker
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Ei

Alles miteinander verkneten (am besten von Hand) und dann in den Kühlschrank stellen.

Inzwischen den **Hefeteig** zubereiten:

- 200g Mehl
- 70-100ml Milch
- 20g Hefe

Zusammen mit einer Küchenmaschine verkneten und dann

- 40g Zucker
- 30-40g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1/2 Zitrone (Abrieb)
- 1 Prise Kardamom (gemahlen)

hinzufügen und alles zusammen zu einem glatten Teig verkneten.

Jetzt den Mürbeteig aus dem Kühlschrank dazu geben und beide Teige miteinander verkneten. Den Teig an einem warmen Platz gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.

In der Zwischenzeit die Zwetschen waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, entkernen und zu vier Teilen einschneiden aber nicht durchschneiden.

Rechtzeitig den Backofen auf 210° C Umluft aufheizen.

Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech ausrollen und die Zwetschen auflegen. Das Blech in den Ofen schieben, die Temperatur auf 170° C herunterschalten und ca. 40 Min. backen.

Sofort nach dem Backen die Zwetschen mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zucker (evtl. auch Zimt) bestreuen.