

ZWETSCHGENKUCHEN „QUETSCHKUCHEN“

Rezept von „der historischen Hausfrau“ aus dem Hessenpark

Zutaten Teig:

500g Mehl
125g Zucker
100g Butter
2 Eier
1 Würfel Hefe
Etwas Milch

Zubereitung:

Mehl in eine große Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Den Hefewürfel mit einer Prise Zucker in etwas lauwarmen Milch auflösen und in die Mulde gießen. Ein wenig des Mehls vom Rand einarbeiten und abgedeckt an einem warmen Ort 30-40 Minuten gehen lassen. Die restlichen zimmerwarmen Zutaten zum Teiggemisch hinzugeben und so lange kräftig durchkneten bis eine glatte Teigkugel entsteht. Wiederum abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Zutaten Belag:

Ca. 1-2 kg Zwetschen
Zucker zum Bestreuen
Evtl. etwas Zimt

Zubereitung:

Die Zwetschen waschen, abtropfen lassen und entkernen. Auf dem Teig dicht und gleichmäßig verteilen und bei 200 Grad 30 Minuten backen. Er wird heiß mit Zucker und evtl. etwas Zimt bestreut.