

# Hier und heute



## Zwetschkuchen vom Blech

Konditormeister Marcel Seeger zeigt, wie man klassischen Zwetschkuchen vom Blech zubereitet – perfekt für den Spätsommer!

### Rezept

#### Zwetschkuchen vom Blech

von Marcel Seeger, für ein Backblech (Innenmaß circa 30 x 35 cm)

#### Zutaten Teig

- 230 ml Milch, leicht erwärmt
- 35 g Hefe frisch
- 580 g Mehl, Typ 550
- 120 g Zucker
- 140 g Butter, weich
- 2 Eier (Größe M)
- 5 g Salz
- Etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Spritzer Zitronensaft

#### Zubereitung

Die Hefe in einer Schüssel zerbröseln und dann die erwärmte Milch zufügen. Solange rühren, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat. Dann das Mehl zugeben und alles zu einer breiigen Konsistenz verbinden.

Zucker, Butter, Eier, Salz, Vanillemark und Zitronensaft auf den Ansatz geben und den Hefeteig circa 10-12 Minuten in der Küchenmaschine kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst und eine geschmeidige Struktur aufweist.

Den Hefeteig in eine Schüssel geben und mit einem Küchenhandtuch abgedeckt ruhen lassen, bis er circa ein Drittel mehr Volumen bekommen hat. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, alternativ gut einfetten, und den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

#### Die Zwetschgen

- 1200 g Zwetschgen

Die Zwetschgen vom Stein befreien. Um die Zwetschgen vom Stein zu befreien, diese am besten an den Enden zwischen Daumen und Zeigefinger nehmen und zusammendrücken. Dadurch öffnet sich die Frucht und man kann den Stein entnehmen, gleichzeitig braucht man die Frucht nur auseinander zuklappen und kann sie so direkt auf den Teigbelag legen.

**Tipp:** Sollten die verwendeten Früchte sehr saftig sein, den Teigboden entweder mit etwas Kuchenbrösel oder Vanillepuddingpulver bestreuen. So wird der Saft aufgenommen und der Kuchenboden weicht nicht so schnell durch.

#### Fertigstellung

Den angegangenen Hefeteig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf das Maß des Backblechs gleichmäßig ausrollen und auf das vorbereitete Backblech legen.

**Tipp:** Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen, so wird eine Blasenbildung während des Backprozesses verhindert.

Die vorbereiteten Zwetschgen dicht an dicht auf den Hefeteig setzen und mit den Spitzen leicht in den Teig drücken. Wenn das Blech belegt ist, den Kuchen erneut 15- 20 Minuten mit

# Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the text 'Hier und heute' in white, bold, sans-serif font. The background of the banner is a dark red gradient with several bright red poppies in bloom, some in sharp focus and others blurred.

einem Küchentuch abdecken und ruhen lassen. So kann der Hefeteig vor dem Backen erneut Volumen und Lockerung aufbauen. Dann den Kuchen in den vorgeheizten Backofen geben und circa 30-35 Minuten backen. Nach dem Backen den Zwetschgenkuchen auf dem Backblech abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

**Tipp:** Vor dem Servieren etwas Zucker mit einer guten Prise gemahlene Zimt vermischen und den Kuchen damit bestreuen.