



Zwetschkuchen

Ein Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten (für eine Backform Durchmesser 25 cm):

150 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
½ TL Salz
1 kg Zwetschgen, gewaschen, entkernt und in Scheiben geschnitten
Fein geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
Saft von 1 Zitrone
150 g Rohrzucker
75 g Butter oder Margarine, weich
120 ml Milch oder Mandelmilch
1 TL Vanille Extrakt

Topping:

65 g Rohrzucker
1 TL Speisestärke
Eine Prise Salz
85 ml heißes Wasser

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine Backform (Durchmesser 25 cm) leicht einbuttern. Das Mehl mit dem Backpulver und Salz vermengen.

Das geschnittene Obst mit der Zitronen-Schale und dem Zitronensaft vermengen und gleichmäßig in der Backform verteilen.

Die Butter oder Margarine mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät mit dem Zucker cremig aufschlagen. Das Mehlgemisch dazugeben und kurz weiterschlagen, bis das Mehl eingearbeitet ist. Beim Weiterschlagen die Milch vermischt mit dem Vanille Extrakt langsam dazugeben. Bei der niedrigsten Stufe etwa 20 Sekunden rühren, bis der Teig leicht und luftig ist. Den Teig auf dem Obst gleichmäßig verteilen.

65 g Zucker mit der Stärke und dem Salz vermengen und auf dem Teig leicht verteilen. Das heiße Wasser langsam direkt darauf gießen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Form daraufstellen und in 50 bis 55 Minuten backen (Gartest machen). Vor dem Verzehr etwa 30 Minuten abkühlen lassen.

Mit Eis, Schlagsahne oder pur servieren!