

# Zwetschkuchen mit Hefeteig

## Zutaten

### Teig

- 150 g Mehl
- 90 g Milch
- 20g Butter
- 15 g Zucker
- 10 g Hefe
- 1 Prise Salz

### Belag

- 400 g Zwetschgen

### Streusel

- 70 g Mehl
- 40 g Zucker
- 40 g Butter
- 1/4 TL Zimt
- 1 Messerspitze gemahlene Bourbon-Vanille
- 1 Prise Salz

## Zubereitung

Für den Teig die Butter in lauwarmer Milch auflösen, alle Teigzutaten in eine Rührschüssel geben und etwa **5 Minuten** kneten. Dann den Teig **30 Minuten** gehen lassen. In 4 gleich große Teigkugeln zerteilen, mit den Händen flach drücken und in jeweils eine kleine Backformen, die zuvor mit Butter eingerieben wurde, geben.

Die Zwetschen waschen, halbieren und entkernen. Den Teig mit den Zwetschgenhälften hochkant belegen, so dass der Boden komplett bedeckt ist.

Alle Zutaten für die Streusel in eine Rührschüssel geben und so lange verkneten, bis feste Streusel entstehen. Die Streusel gleichmäßig über den Zwetschgenbelag streuen.

Bei **180 Grad** Umluft etwa **35 Minuten** backen.

Last update: 10.12.2024 08:08 rezepte:backen:zwetschgenkuchen\_mit\_hefeteig [https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:backen:zwetschgenkuchen\\_mit\\_hefeteig](https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:backen:zwetschgenkuchen_mit_hefeteig)

---

From:  
<https://wiki.fritzcloud.net/> - **FritzWiki**

Permanent link:  
[https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:backen:zwetschgenkuchen\\_mit\\_hefeteig](https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:backen:zwetschgenkuchen_mit_hefeteig)

Last update: **10.12.2024 08:08**

