

Blechkuchen mit Zwetschgen und Streuseln

Zutaten: (viereckiges Ofenblech)

ca. 1.5 kg Zwetschgen (alternativ: Aprikosen oder Äpfel)

500 g Mehl

2 dl Milch

30 g frische Hefe

1 Eigelb, verquirlt

60 g Zucker

70 g Butter, weich und in Flocken

etwas herausgekratztes Mark einer Vanilleschote

1 TL Salz

Streusel:

200 g Zucker

200 g Butter, eiskalt und in Würfelchen geschnitten

200 g Mehl

Zubereitung:

Die Butter (für den Streusel) in Würfelchen schneiden und dann kurz in den Tiefkühler stellen. Danach die eiskalten Butter-Würfelchen von Hand mit dem Zucker und dem Mehl zu einem brösligen Teig verkneten und diesen zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Die Milch erwärmen (handwarm). In die eine Hälfte der Milch geben wir etwas Vanille-Mark, das Salz, den Zucker und die Eigelb und rühren alles gut um. In der andern Hälfte der Milch lösen wir die Hefe gut auf. Dann alles zusammen zum Mehl giessen und kurz verkneten. Dann die weiche Butter (Teig) in Flocken einarbeiten und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und diese mit einem feuchten Tuch zugedeckt etwa eine Stunde lang an einem warmen Ort gehen lassen.

Das Ofenblech mit Butter ausstreichen und mit einem Backtrennpapier auslegen. Den Teig auf die Grösse des Blechs auswallen und ins Blech legen.

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Die Zwetschgen-Hälften je längs bis gut zur Hälfte einschneiden. Die eingeschnittenen Zwetschgen ziegelartig und dicht so auf den Teig legen, dass die Spitzen der angeschnittenen Zwetschgen-Hälften etwas in die Luft ragen. Dann den Streusel aus der Kühle nehmen und gleichmässig über die Zwetschgen bröseln.

Den Kuchen dann in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben gut 30 Minuten backen. Die Streusel sollen dabei etwas Farbe annehmen.