

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Zwetschken-Marzipan-Streuselkuchen

1 Stunde (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten für ein handelsübliches Blech

1–1,5 kg Zwetschken (entkernt und geschnitten).

Für den Germteig: ca. 150 g Milch (zimmerwarm), 25 g Germ, 400 g glattes Mehl, 70 g Zucker, 80 g Marzipanrohmasse, Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone, 8 g Salz, 1 Ei, 1 Eidotter, 40 g flüssige Butter; Mehl und Butter für das Blech.

Für die Marzipanstreusel: 40 g Marzipanrohmasse, 30 g Butter, 60 g glattes Mehl, 35 g Kristallzucker, Prise Salz, ½ Packung echter Vanillezucker, ½ TL Zimt.

Außerdem: geröstete Mandelblättchen, Staubzucker, Schlagobers.

Zubereitung

Die Germ in die zimmerwarme Milch bröseln und vollständig verrühren. Mit allen anderen angeführten Zutaten in etwa 10 Minuten zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen („schleifen“) und zugedeckt rasten lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt.

In der Zwischenzeit die Streusel zubereiten. Für die Streusel zuerst Marzipan mit Butter verkneten, dann rasch mit Mehl, Kristallzucker, Salz, Vanillezucker und Zimt zwischen den Fingern zu Streuseln verreiben. Die Zwetschken einschneiden, den Kern entfernen, aufklappen und jede Hälfte ein weiteres Mal einschneiden.

Wenn der Teig ausreichend aufgegangen ist, diesen ca. ½ cm dick auf die Größe des Backblechs ausrollen. Den Teig auf Backpapier oder das mit Butter geschmierte und bemehlte Blech legen (eventuell einen Backrahmen verwenden) und mit den Zwetschkenspalten dicht belegen. Die Streusel aufstreuen und bei ca. 180 °C Ober-Unterhitze 30 bis 40 Minuten backen.

Leicht abkühlen lassen, mit Zucker und Mandelblättchen bestreuen und nach Wunsch mit einem Klecks Schlagobers servieren.