

Zwetschkuchen vom James mit Hefeteig und Butter Marzipanstreusel

Zutaten:

Für den Hefeteig:

150 ml. Milch
21 g frische Hefe
1 EL Zucker
150 g Joghurt
50 g Birkenzucker
450 g Weizenmehl Typ 550 oder Dinkel 630
1 Pr. Salz
75 g weiche Butter

Streusel:

150 g Weizenmehl Typ 550 oder Dinkel 630
75 g Butter
50 g Zucker
1 Pr. Salz
100 g Marzipan

Belag:

1,5 kg Zwetschgen (entsteint)
2-3 EL Zimt-/Zucker



Zubereitung:

Für den Hefeteig: Hefe mit 1 EL Zucker in der Milch auflösen (Thermomix 2 min. 37 Grad Stufe 2). Joghurt, Mehl, Salz und Zucker mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten, bis er nicht mehr klebt (Thermomix: 2,5 min. Teigknetstufe). Butter nach und nach zugeben und kneten bis sich der Teig vom Rand der Schüssel löst (Thermomix 2 min. Teigknetstufe).

Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und gehen lassen bis er sich mindestens verdoppelt hat (ca. 45 min.-1 h)

Streusel: Mehl, Butter, Zucker, Marzipan und Salz zu Streusel verarbeiten (Thermomix: 10 Sek./Stufe 6). Streusel kühl stellen.

Den Teig mit Hilfe des Teigrollers im großen Ofenzauberer ausrollen und einen Rand hochziehen. Mit Hilfe des Gebäckwerkzeugs Löcher in den Teig pieksen. Zwetschgen oder Früchte nach Wahl auf den Boden legen mit 2-3 EL Zimt-/Zucker bestreuen und Streusel darüber verteilen.

Den Kuchen bei 190 °C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene auf dem Rost in ca. 40 min. fertigbacken.

Verwendete Produkte: große Nixe, Ofenzauberer plus, Teigroller, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN