

Zwetschkenkuchen



Nach einer längeren Backpause melde ich mich nun mit Großmutter's Zwetschkenkuchen wieder zurück 😊 Bei unserem Zwetschkenkuchen-erfahrenen Besuch hat er voll eingeschlagen, und sie sind kritisch und gute Kuchen gewöhnt 😊 Zu machen ist der Kuchen ganz einfach und es geht auch recht schnell! Viel Spaß und guten Genuss!

Du brauchst dafür:

- 1 kg Zwetschken
- 1 Stamperl Rum
- 15 g brauner Zucker
- 7 Eier
- 1 Prise Salz
- 4 EL Milch
- 250 g Topfen
- 250 g Staubzucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 Fläschchen Rumaroma
- 1 Vanilleschote
- 1 Bio-Zitrone
- 350 g Butter
- 350 g Mehl (glatt)
- 2 TL Backpulver

Und so geht 's:

- Zwetschken halbieren, entkernen und in einer Schüssel mit Rum und braunem Zucker einlegen und immer wieder umrühren. Das könnt ihr auch schon ein paar Stunden, bevor ihr den Kuchen backt, machen, damit es länger einzieht
- Butter schmelzen
- 1 Ei trennen
- Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen
- Eidotter, 4 EL Milch, Topfen, 30 g vom Staubzucker, Vanillezucker cremig rühren und den Eischnee unterheben. Topfencreme im Kühlschrank kühlstellen.
- Backrohr auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
- Mark der Vanilleschote ausschaben
- Zitrone heiß waschen und die Schale abreiben
- Geschmolzene Butter, Vanille, Rumaroma, Zitronenabrieb und restlichem Staubzucker verquirlen

- Die 6 Eier nacheinander dazu geben und verquirlichen
- Mehl und Backpulver miteinander vermischen und unter die Eiermasse heben
- Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen und glatt streichen
- Zwetschken mit der Schnittfläche nach oben darauf gleichmäßig verteilen
- Topfcreme punktuell auf dem Kuchen verteilen
- Auf mittlerer Schiene für ca. 35 Minuten backen, auskühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und genießen!