

Rezepte aus dem Hessenpark



Zwetschenkuchen – „Quetschenkuchen“

Teig:

500 Gramm Mehl (Type 550)

1 Würfel Hefe

Milch

125 Gramm Zucker

100 Gramm Butter

2 Eier

in eine große Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken.

zusammen mit einer Prise Zucker in etwas lauwarmer

aflösen und in die Mulde gießen. Ein wenig des Mehls vom Rand einarbeiten und abgedeckt an einem warmen Ort 30 bis 40 Minuten gehen lassen. Die restlichen zimmerwarmen Zutaten

und

zum Teiggemisch hinzugeben und so lange kräftig durchkneten, bis eine glatte Teigkugel entsteht. Wiederum abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Belag:

circa 1-2 Kilogramm Zwetschen

waschen, abtropfen lassen und entkernen.

Auf dem Teig dicht und gleichmäßig verteilen und bei 200 Grad 30 Minuten backen. Er wird noch heiß mit

Zucker und evtl. etwas Zimt

bestreut.