Zwetschgenkuchen nach Omas Rezept mit Mandelzimtstreuseln

Gestern kochte mein Naschkater Spaghettini Bolognese, denn wir hatten mal wieder Fleischeslust. Im Rezept stand, das Gemüse solle man mit Butterschmalz andünsten und da erinnerte ich mich an die kleine gelbe Dose hinten unten im Kühlschrank. Normalerweise nehmen wir Rapsöl oder Olivenöl zum Kochen, seltener auch mal Butter. Meine Oma nahm für alles Gebratene Butterschmalz und allein sein Duft ist für mich untrennbar verbunden mit meinen Ferienbesuchen bei Oma und Opa. Ich parkte meine Nase über dem Schmalz, schloss selig die Augen und war mit einem Einatmen wieder in meiner Kindheit und in Omas Küche. Gerüche sind bei mir intensive Anker, sie rufen sofort Erinnerungen wach. Diesmal kamen Erinnerungen an Omas Dampfnudeln hoch, die sie ebenfalls mit Butterschmalz

Zwetschgenkuchen nach Omas Rezept mit Mandelzimtstreuseln

anbriet. Als

Zwetschgenkuchen nach Omas Rezept mit Mandelzimtstreuseln

Naschkater dann noch ein Kilo Zwetschgen vom Einkauf mitbrachte, lag auf der Hand, was heute in der Küche entstehen würde – und so gibt es heute Omas Zwetschgenkuchen mit Hefeteig, von mir durch Mandelzimtstreusel bereichert, und aus der zweiten Hälfte Hefeteig Pfälzer Dampfnudeln mit Salzkruste. So machte Oma das immer in der Zwetschgen- oder Apfelzeit: Sie machte aus der einen Hälfte Teig einen Kuchen, aus der zweiten Dampfnudeln und dann schwelgten wir im doppelten Naschkatzenglück.

Zwetschgenkuchen nach Omas Rezept mit Mandelzimtstreuseln

Die

Zwetschgenkuchen nach Omas Rezept mit Mandelzimtstreuseln

Dampfnudeln sind mir heute wirklich besonders gut gelungen und Naschkater, der die Pfälzer Variante mit salziger Bodenkruste noch gar nicht kannte, hat bisher schon zweieinhalb Stück verputzt – plus Kuchen, natürlich.
Wie früher musste ich natürlich die allererste, die aus der Pfanne kam, probieren und ich stand selig am Herd. Genauso schmeckten sie früher – ein kulinarischer Flashback in meine Kindheit…

Omas Hefeteig ist wunderbar saftig und locker, außen gebräunt und innen weich. Die Zwetschgen sind noch etwas sauer, da tun ihnen die Streusel gut und wer mag, gibt noch einen Hauch Zucker oder Puderzucker obendrauf. Wem die Mandelstreusel zu „experimentell“ auf diesem Klassiker sind oder sie nicht mag, der kann sie weglassen oder normale Mehlstreusel (mit Zimt) machen.
Und falls ihr keine Dampfnudeln machen wollt, könnt ihr die gesamte Menge Teig auch für ein Backblech nehmen. Dann braucht ihr aber sicher ca. 2,5 kg Zwetschgen.
Als Brioche in einer Kastenform gebacken, macht sich der Teig aber auch sicher als Frühstückskuchen sehr gut.

Für 1 Backblech (**oder 1 Springform und Dampfnudeln**):
500 g Mehl
25 g frische Hefe oder 1 Beutel Trockenhefe
¼ L Milch
2 Prisen Salz
80 g Butter
1 Ei
100 g Zucker
(etwas Zitronenschale oder Saft)
Für 1 Springform*:
1 kg Zwetschgen, entsteint
8 EL gemahlene Mandeln
1 EL Butter oder Margarine
1-2 TL Zimt
4 TL Zucker
* *Für 1 Blech alles doppelt nehmen und lieber 2,5 kg Zwetschgen kaufen. Reste zu Kompott*

verkochen oder so essen. =)
Die Milch in einem Töpfchen sanft erwärmen, die Hefe hineinrühren. Das Mehl in eine große Schüssel sieben, mit Zucker und Salz vermischen. Die Hefemilch hinein geben und im noch warmen Topf die Butter zergehen oder sehr weich werden lassen.
Den Ofen auf 40°C aufheizen, dann wieder ausschalten.
Ei und Butter ebenfalls in die Schüssel geben und alles ca. 5 Minuten lang mit den Knethaken zu einem glatten glänzenden Teig verkneten.
Die Schüssel mit einem Tuch zudecken und in den abgeschalteten Ofen stellen. Die Tür einen Spalt offen lassen. Den Teig ca. 1,5 Stunden gehen lassen.
Dann entweder die Hälfte des Teigs für eine Springform (relativ dünn) rund ausrollen oder die gesamte Menge in ein Backblech drücken und in beiden Fällen einen Rand hochziehen.
Die Zwetschgen waschen, entstielen und der Länge nach aufschlitzen, um den Stein heraus zu holen. 2 EL gemahlene Mandeln auf dem Boden verteilen. (Da ich nicht wusste, wie saftig die Zwetschgen backen, wollte ich etwas „Aufsaugendes“ haben. Das ist aber nicht unbedingt nötig.) Dann die Früchte recht eng kreisförmig auf den Kuchenteig setzen.
Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
Aus den restlichen gemahlenen Mandeln und den anderen Zutaten Streusel kneten und diese über den Zwetschgen verteilen.
Etwa eine halbe Stunde backen, bis der Teig goldbraun und die Zwetschgen weich sind.
Herausnehmen und abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.[nurkochen]

Habt ihr schon mit Zwetschgen gebacken dieses Jahr und habt ihr da auch ein Familienrezept?
Beim heutigen Regenwetter kann man ja mal wieder unbeschwert backen, ohne die Wohnung allzu sehr aufzuheizen und ein guter Kuchen hilft gegen graue Wolken doch am allerbesten! =)
Habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Share on Facebook
0

Share on Pinterest

Send email