

# Zwetschgen-Tarte mit Kürbiskern-Streusel



Nachdem ich die letzten Wochen aufgrund der Hitze den Ofen nicht anwerfen wollte, habe ich heute mal wieder einen Rundumschlag in der Küche gemacht.

Zum Kuchenbacken habe ich mich quasi selbst gezwungen, denn am Samstag hatte ich bei meinem Lieblings-Farmer „[Billy](#)“ eingekauft und spontan Zwetschgen mitgenommen. Als dann vorgestern eine Freundin erzählte, sie habe Zwetschkuchen gebacken und noch Teig übrig, den ich gerne haben könne, hatte ich dann wirklich keine Ausrede mehr.

Also habe ich gestern Morgen nach der Koffein-Grundversorgung den Ofen angeworfen und bei dieser Gelegenheit gleich noch Ofenkartoffeln gebacken, denn die Erdknollen mussten auch mal langsam weg.

Ofenzwetschgen für einen ausgefallenen Salat habe ich auch gleich noch mitgebrutzelt. Den Salat wird es hier kommende Woche geben.







„Die Naschkatze ist wieder aktiv!“ jubelte Naschkater, als er nach Hause kam und das ganze Essen sah. Er hat ja Recht, in den letzten Wochen war ich ziemlich faul, was Küchenaktivitäten anging.

Dafür gibt es jetzt mal wieder eine saisonale Nascherei und kommende Woche gleich noch mal!

**Für 1 Tarte 10×35 cm:**

250 g Dinkelmehl 630

50 g Puderzucker

150 g Butter

1 Ei

abgeriebene Schale von  $\frac{1}{2}$  Bio-Zitrone

Salz

12–15 Zwetschgen, entsteint und geöffnet

40 g Kürbiskerne, fein gemahlen

3 TL Rohrzucker

Das Mehl mit dem Puderzucker, der Butter und 1 Prise Salz (am besten in der Küchenmaschine) zu feinen Bröseln verarbeiten. Das Ei und den Zitronenabrieb dazugeben und kurz verarbeiten, bis sich alles zu einem Teig verbindet.

Den Teig in einen tiefen Teller legen und mit einem Teller abdecken (oder in Frischhaltefolie wickeln) und kühl stellen. Nach etwa 30 Minuten weiterverarbeiten.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3–4 mm dick ausrollen und die leicht gefettete Form damit auskleiden. Den überstehenden Teig am Rand abschneiden.

Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und dann ca. 10 Minuten vorbacken.

In der Zwischenzeit den Teigrest zügig mit den gemahlenden Kürbiskernen sowie dem Zucker verkneten. Falls die Mischung zu trocken ist, noch ein wenig Wasser zufügen.

Die Zwetschgen möglichst dicht auf den vorgebackenen Teig setzen und erneut in den Ofen schieben. Nach 5–10 Minuten die Streuselmasse darauf verteilen und die Tarte fertig backen – noch etwa 10 Minuten, bis Rand und Streusel goldgelb sind.

Abkühlen lassen, aus der Form lösen und genießen.







Viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen!

Habt eine fabelhafte Sommerzeit (ist sie nicht immer viel zu schnell vorbei?) und genießt sie in vollen Zügen!

Eure Judith

**\* enthält unbezahlte Werbung in Form einer Verlinkung \***

---

## Saftiger Zwetschgen-Mandel-Kuchen mit Streuseln



Nach einem kleinen Ausflug nach Mailand mit einer Freundin kam ich gestern Abend wieder in Deutschland an und musste heute

erst mal den Kühlschrank auffüllen. Also ging es mal wieder zu unserer Farm des Vertrauens außerhalb der Stadt, um leckeres Gemüse und tolles Obst einzukaufen.

Billy gab mir eine Tüte Zwetschgen mit, um daraus einen Kuchen zu backen und Naschkater war natürlich Feuer und Flamme. Erstmal musste ich kurz stöbern, was an Zwetschgenrezepten schon alles auf dem Blog gelandet ist. Omas [Zwetschgenkuchen mit Hefeteig](#) und von mir ergänzten Streuseln zum Beispiel. Oder ein [Käsekuchen mit Zwetschgen](#).

Einen Rührteig mit Zwetschgen und Streuseln gab es allerdings noch nicht und so variierte ich mein Brownierezept, indem ich geröstete Mandeln in den Teig gab und 1/3 der Streuselmasse vom [Mohn-Streusel-Kuchen](#) nahm.

Da ich nicht sicher war, wie sehr die Zwetschgen saften, habe ich den Kuchen etwas zaghafter belegt und die Zwetschgen nicht überlappt. Nächstes Mal würde ich mehr nehmen (im Rezept habe ich die Menge schon etwas angepasst) und die Reihen enger und überlappend auf den Teig setzen, damit mehr Frucht auf dem Kuchen ist.

Auf jeden Fall ist der Zwetschgen-Mandel-Kuchen super saftig und fluffig, nicht zu süß und die Zwetschgen steuern eine wunderbare, leicht säuerliche Fruchtnote bei. Und mal ehrlich – Streuselkuchen jeder Art gehen doch immer, oder? =D





Für eine Form ca. 26 cm Durchmesser:

**STREUSEL:**

50 g Butter, zerlassen

80 g Mehl

35 g Rohrzucker

**TEIG:**

140 g Butter, zerlassen

180 g Rohrzucker

3 Eier

280 g Mehl

2 TL Backpulver

$\frac{1}{2}$  TL Salz

110 g Mandeln, geröstet und sehr fein gehackt/grob gemahlen

80 ml Wasser

Circa 900-1000 g Zwetschgen, entsteint

Für die Streusel alle drei Zutaten in einer Schüssel vermischen und beiseitestellen.

In einer Schüssel die Butter mit dem Zucker vermischen. Die Eier einzeln dazu geben und sorgfältig verrühren, dann das Wasser hinzugeben und unterrühren.

Mehl, Backpulver, Mandeln und Salz mischen und zur Butter-Zucker-Mixtur geben. So lange rühren, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Den Backofen vorheizen auf 170 °C Umluft.

Den Teig in die gefettete Backform geben und glatt streichen.

Die Zwetschgen gleichmäßig darauf verteilen, dann die Streuselmasse darüberkrümeln.

Den Kuchen etwa 30–35 Minuten backen, bis bei einer Stäbchenprobe kein Teig mehr am Holz hängen bleibt und die Streusel goldbraun sind.





Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende!

Macht es euch schön – bei dem Sommerwetter kommt man ja definitiv in Urlaubsstimmung, wenn man nicht schon unterwegs ist.

Eure Judith

---

## Grieß-Zwetschgen-Schnitten mit Kompott und Zimt



Diese Woche hat sich Naschkater Zwetschkuchen gewünscht. Da ich



für seinen Geburtstagskuchen keine Zwetschgen mehr bekommen hatte, gab es zwei Mal Kuchen.

Einen Apfelkuchen mit Omas Hefeteig, den ich als [Zwetschgenkuchen](#) schon mal gebloggt habe. Ich habe den Teig einfach auf ein Backblech gedrückt und leicht säuerliche Äpfel in Spalten leicht überlappend darauf gesetzt. Der Inbegriff eines bodenständigen, einfachen Kuchens, aber sooo lecker!

Zwetschgen wurden dann heute verbacken. Bei kitchen stories fand ich ein Rezept für einen Pflaumenmichel, der ein Thüringer Klassiker sein soll. Da ich so etwas noch nie gemacht habe, war das etwas Neues und musste ausprobiert werden.





Ich habe das Rezept abgewandelt und zusätzlich noch Kompott gekocht, da mir die Zwetschgenmenge viel zu groß erschien und die Masse so flüssig war, dass ich Angst hatte, sie würde nicht stocken, wenn zu viele Zwetschgen sie verwässern.

Also gab es Grieß-Schnitten mit doppelt Frucht: Als Schicht im Teig und als Kompott zum Dazu-Essen.

### **Schnitten:**

300 g Quark (20%)

200 g Dinkelgrieß

1 TL Zimt

300 ml Milch

3 Eier

6 EL Zucker

1 Prise Salz

Abrieb von 1 Biozitronen

Etwas Zitronensaft

300 g Zwetschgen, entsteint und halbiert

Fett für die Form

### **Kompott:**

300 g Zwetschgen, entsteint und in Stücke geschnitten

1-2 EL Zucker

Zimt nach Belieben

### **Schnitten:**

Quark, Grieß und Zimt in eine große Schüssel wiegen, die Milch dazugeben und alles mit dem Schneebesen verrühren.

Die Eier trennen und das Eiweiß mit Zitronensaft, -abrieb und Salz steif schlagen.

Die Eigelbe mit dem Zucker einige Minuten schaumig rühren, dann zur Quarkmasse geben und vermischen. Den Eischnee unterheben.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

2/3 der Masse in die gefettete große Auflaufform geben und die halbierten Zwetschgen darauf verteilen. Sie können ruhig sehr dicht nebeneinander liegen. Die übrige Masse daraufgeben und glatt streichen.

Die Schnitten ca. 30-45 Minuten (je nach Höhe der Form und somit Dicke der Schnitten) backen, bis sie fest sind und die Oberfläche goldbraun ist.

In der Form 15 Minuten abkühlen lassen.

### **Kompott:**

Während die Schnitten backen, die Zwetschgen in einem weiten Topf mit dem Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen und dann bei schwacher Hitze köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren und so lange sanft köcheln, bis das Kompott dunkelrot und etwas zähflüssig geworden ist. Mit Zimt und nach Belieben Zucker abschmecken und in ein Gefäß umfüllen.

### **Servieren:**

Die etwas abgekühlten Schnitten in Stücken auf Teller verteilen, mit Zimt (oder Zimt-Zucker) bestreuen und mit dem Kompott genießen.





Ich finde, die griesigen Schnitten mit Zimtnote und dem fruchtigen Kompott dazu ganz köstlich. Natürlich ist die Eierspeise relativ mächtig und als Dessert vielleicht nur nach einer kleinen, leichten Mahlzeit geeignet, aber ich finde, man kann ja auch mal eine süße Hauptmahlzeit einlegen. Meine Großeltern haben das auch immer mal gemacht. Wir sind eben eine Naschkatzen-Familie. =)

Euch wünsche ich ein genussvolles Wochenende mit ganz viel Sonnenschein, am Himmel und im Herzen!

Macht es euch fein!

Eure Judith

---

**Kleiner Käsekuchen mit**  
**Zwetschgen und**  
**Kokosblütenzucker**





Diese

Woche hatte mein Naschkater ganz schlimmen Käsekuchenhunger. Und als ich mit leiser Wehmut feststellte, dass nun unleugbar der Herbst begonnen hat, wollte ich unbedingt noch mal mit Zwetschgen backen, bevor diese Saison – wie schon der Sommer – zu Ende geht. Bei schönstem Frühherbstwetter schnappte ich meine große Stofftasche und spazierte auf den kleinen nachmittäglichen Wochenmarkt. Die Luft war in der Sonne noch ganz schön warm, dafür dass es nachts schon so empfindlich abkühlt und oft nach Laub und feuchter Erde riecht.

Abends roch es dann in der Wohnung warm und süß nach Kuchen. Ich hatte sogar noch Mürbteig im Tiefkühlfach, Reste friere ich nämlich auch einfach mal weg, und so ging dieser kleine Kuchen ganz schnell. Als Naschkater einige Stunden später vom Sport kam, stand das Nasch-Stück schon abgekühlt in der Küche. Ich muss allerdings dazu sagen: Kater und seine Badminton-Truppe spielen auch mal drei Stunden am Stück.



Für die Masse habe ich nur Kokosblütenzucker verwendet und sie nicht so süß gemacht, weil ich Käsekuchen gerne ein bisschen frischer und leichter mag.



Für eine Springform von ca. 18 cm Durchmesser:

**Mürbteig:**

200 g Mehl

100 g kalte Butter

50 g Zucker

1 Prise Salz

(1-2 EL Milch, falls der Teig noch krümelt)

**Käsemasse:**

250 g Quark (keine Magerstufe)

100 g Schmand

2 Eier

45 g Kokosblütenzucker

Schale und Saft einer unbehandelten Limette

1 Handvoll Zwetschgen

Die Zutaten für den Mürbteig zu einem Teig verkneten und evtl. noch mal kurz kühlen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen oder die gesamte Form leicht einfetten.

Dann den Teig ausrollen und die Form damit auskleiden. Den Rand noch nicht gerade schneiden.

Die Zutaten für die Käsemasse in einer Schüssel gut verrühren. Die Zwetschgen halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Diese mit etwas Mehl bestäuben, wälzen und dann ohne Mehrlüberschuss in die Käsemasse geben und leicht untermischen.

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Die Masse auf den Teig gießen, den Rand ein Stückchen über der Käsemasse rundherum gerade schneiden (die Form dabei nicht verkratzen!) und aus den Teigresten Kekse ausstechen.

Den Kuchen ca. 1 Stunde backen, die Kekse nach ca. 10 Minuten aus dem Ofen nehmen.



Ich hoffe, bei euch ist dieses Wochenende auch so ein wunderbarer Spätsommer mit ganz viel Sonne und blauem Himmel! Genießt die freien Tage und die Sommerwärme!  
Eure Judith

---

## Zwetschkuchen 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 anbriet.





Als 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.



Die [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

$\frac{1}{4}$  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.



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