

ZWETSCHGENKUCHEN MIT STREUSEL (HEFETEIG)

Posted on 28. August 2018



Heute gibt es Zwetschgenkuchen mit Streusel...so richtig klassisch - vom Blech und aus Hefeteig. Wie bei Oma...einfach ein himmlischer Kuchen bei dem es nicht mehr braucht, als einen Klecks Sahne, um endgültig im Kuchenhimmel zu landen...



Dieser

Zwetschkuchen (eigentlich sagen wir bei immer Pflaumenkuchen dazu, auch wenn ich mit Zwetschgen backe) ist doch DER Klassiker im Spätsommer und beginnenden Herbst, oder? Zumindest freue ich mich jedes Jahr unheimlich auf den ersten "Pflaumenkuchen" und natürlich auch auf den zweiten und dritten, aber der erste ist immer etwas ganz besonderes.

Vor allem gehören darauf Streusel, ganz viiiiiele Streusel...ich liebe Streusel!!! Hüftgold in leckerster Form. Besonders in Kombination mit einem leckeren, saftigen Hefeteig und schmackhaftem Obst. Bei so einem Kuchen darf der Teig für mich ruhig ganz leicht hefig schmecken. Aber durch den verhältnismäßig geringen Hefeteil und der langen Gehzeit schmeckt der Teig nicht nur viel besser, sondern hat auch eine deutlich bessere Frischhaltung, vor allem mit der Übernachtvariante. Der Kuchen schmeckt nämlich auch am 2. und 3. Tag noch sehr lecker und saftig - vorausgesetzt er hält überhaupt so lange!



Ich backe solche Rezepte am liebsten mit Übernachtgare, nicht nur wegen dem Geschmack und der besseren Verträglichkeit. Ich finde es auch einfach super praktisch! Frisches Hefengebäck ist doch einfach etwas herrliches. Dazu braucht es nicht mal viel Tamtam. Ein süßer Hefeteig ist schon alleine der Star, zumindest wenn er saftig ist und aus guten Zutaten hergestellt wurde. Mögt ihr süßen Hefeteig ebenso? Dann ist hier sicher auch noch das eine oder andere leckere [Rezepte aus süßem Hefeteig](#) für euch dabei für den nächsten Backtag...

ZUTATEN FÜR Den Zwetschkuchen mit Streusel:

(für 1 Blech; das 1/2 Rezept reicht für eine 26er Springform)

HEFETEIG:

- 400g r Weizenmehl Type 550
- 60 g Zucker
- 10g frische Hefe **oder** 4 g frische Hefe + 80g aufgefrischten [Lievito Madre](#)
- 30g Amaretto, ersatzweise Mandelsirup oder Milch
- 200g Milch (je nach Größe vom Ei eventuell ein Schluck mehr oder weniger)
- 1 Tl [Vanilleextrakt selbstgemacht](#)
- 1 Ei (Gr. M)
- 50g Butter in Stücken, kalt aus dem Kühlschrank

- 4g Salz

Belag:

- 2 kg Zwetschgen
- 30-50 g Zucker (je nach süße der Zwetschgen)
- 1/2 TL Zimt

Streusel:

- 120g Butter, kalt in Stücken
- 150g Mehl
- 100g Zucker
- 100g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Zimt
- 1/2 TL Vanilleextrakt selbstgemacht oder gekauft
- optional: 2 Tropfen Bittermandelaroma
- 1 Prise Salz

Zwetschgenkuchen mit Streusel zubereiten:

Hefeteig:

1. Hefe/ Hefe + Lievito Madre und 10g des Zuckers in der Milch auflösen und mit 50g Mehl vermischen. Diesen Vorteig abgedeckt für 30 Minuten ruhen lassen.
2. Alle weiteren Zutaten für den Teig, bis auf Butter und Salz hinzufügen. Kurz auf niedrigster Stufe in der Küchenmaschine vermischen und danach für 12-15 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit (ich: Stufe 1,5) zu einem glatten Teig auskneten.
3. Zum Ende der Knetzeit Butter und Salz hinzufügen und einkneten lassen.
4. Den Teig straff zu einer Kugel rund wirken.
5. Für etwa 1,5- 2 Stunden in einer leicht geölten Schüssel an einem warmen Ort (ca. 28°C) gehen lassen. (Bei Zimmertemperatur dauert es entsprechend länger, ca. 3-4 Stunden.) **Oder** 40-60 Minuten bei Zimmertemperatur und dann 10-12 Stunden über Nacht im Kühlschrank (5°C) gehen lassen. Der Teig sollte sich dabei mindestens verdoppelt haben.
6. (Bei Übernachtgare im Kühlschrank den Teig mind. 1 Stunde akklimatisieren lassen.)
7. Danach den Teig auf ein tiefes, mit Backpapier belegtes Backblech geben und schonend ausrollen oder besser (wie ich) mit dem Händen auseinander schieben, bis das Blech ausgefüllt ist.
8. Nochmals für etwa 1 Stunden abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen oder alternativ bei Zimmertemperatur für ca. 2 Stunden.

STREUSELTEIG:

1. Alle Zutaten für den Streuselteig zügig mit den Händen oder besser kurz in einem Mixer miteinander vermengen, so dass ein krümeliger Teig entsteht.
2. Bis zur weiteren Verarbeitung in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank geben.

Belag & Fertigstellung:

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.
2. Den fertig gegangenen Teig auf dem Blech mit den Zwetschgen schuppenartig belegen.
3. Zucker und Zimt vermischen und die Zwetschgen damit bestreuen.
4. Den Streuselteig aus dem Kühlschrank nehmen (er sollte sich jetzt gut zerkrümeln lassen) und in der gewünschten Größe über der Zwetschgen verteilen.
5. Den Ofen rechtzeitig auf 160°C Heißluft/ Umluft vorheizen (alternativ 180°C Ober-Unterhitze).
6. Den Kuchen für etwa 40 -50 Minuten backen.
7. Ich serviere den Zwetschgenkuchen mit Streusel am liebsten mit geschlagener Sahne.

ZUBEREITUNG MIT DEM THERMOMIX®:

HEFETEIG:

1. Hefe/ Hefe + Lievito Madre, 50g Mehl, Milch und 10g des Zuckers in den Mixtopf geben, 2 Min./ Stufe 3 mischen. Diesen Vorteig abgedeckt für 30 Minuten ruhen lassen.
2. Alle weiteren Zutaten für den Teig, bis auf Butter und Salz hinzufügen, 5 Min./ Teigknetstufe.
3. Butter und das Salz hinzufügen, 1 Min./ Teigknetstufe.
4. Den Teig straff zu einer Kugel rund wirken.
5. Für etwa 1,5- 2 Stunden in einer leicht geölten Schüssel an einem warmen Ort (ca. 28°C) gehen lassen. (Bei Zimmertemperatur dauert es entsprechend länger, ca. 3-4 Stunden.) **Oder** 40-60 Minuten bei Zimmertemperatur und dann 10-12 Stunden über Nacht im Kühlschrank (5°C) gehen lassen. Der Teig sollte sich dabei mindestens verdoppelt haben.
6. (Bei Übernachtgare im Kühlschrank den Teig mind. 1 Stunde akklimatisieren lassen.)
7. Danach den Teig auf ein tiefes, mit Backpapier belegtes Backblech geben und schonend ausrollen oder besser (wie ich) mit den Händen auseinander schieben, bis das Blech ausgefüllt ist.
8. Nochmals für etwa 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen oder alternativ bei Zimmertemperatur für ca. 2 Stunden.

STREUSELTEIG:

1. Alle Zutaten für den Streuselteig in den Mixtopf geben und für 15 Sek./ Stufe 6 verkneten.

- Eventuell danach nochmal kurz mit den Händen kurz verkneten.
2. Bis zur weiteren Verarbeitung in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank geben.

Belag & Fertigstellung:

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.
2. Den fertig gegangenen Teig auf dem Blech mit den Zwetschgen schuppenartig belegen.
3. Zucker und Zimt vermischen und die Zwetschgen damit bestreuen.
4. Den Streuselteig aus dem Kühlschrank nehmen (er sollte sich jetzt gut zerkrümeln lassen) und in der gewünschten Größe über der Zwetschgen verteilen.
5. Den Ofen rechtzeitig auf 160°C Heißluft/ Umluft vorheizen (alternativ 180°C Ober-Unterhitze).
6. Den Kuchen für etwa 40 -50 Minuten backen.
7. Ich serviere den Zwetschkuchen mit Streusel am liebsten mit geschlagener Sahne.



