Pflaumen- / Zwetschgenkuchen mit Guss – Variationen





Foto und Rezept Sigrid Gasser/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 – Zwetschkenkuchen mit Guss von Sigrid Gasser

Zutaten für 1 tiefes Blech:

Teig:

400 g Mehl

2 Eier

100 g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

200 g Butter

Belag:

1 kg Zwetschken

100 g Zucker und 1 TL Zimt zum Bestreuen

Guss:

4 Eier

1/4 l Schlagobers

30 g Mehl

200 g Zucker (Anmerkung Gisela: wir hatten 150 gr. und war immer noch sehr süss)

außerdem:

Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

Die Teigzutaten in eine Schüssel geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten (K-Haken).
In Folie wickeln und kühl aber nicht im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag für den Belag die Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte ausrollen und auf das befettete Backblech legen. Die Platte sollte am Rand etwas hochgezogen werden.

Die Zwetschken mit der Schnittfläche nach oben auf den Teig legen und leicht andrücken. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Den Kuchen auf mittlerer Schiene zirka 10 Minuten bei 200 °C backen.

Für den Guss Eier, Schlagobers, Mehl und Zucker verquirlen (z.B. Ballonschneebesen).

Nach 10 Minuten Backzeit über den Kuchen gießen und weitere 35 Minuten backen.
Den Kuchen auskühlen lassen, damit sich der Guss festigen kann.

Mit der halbierten Menge kann man eine runde Form von 26 – 28 cm Durchmesser machen.

Rezept Nr. 2 – Zwetschgen-/Pflaumenkuchen mit Guss zur Verfügung gestellt von Kerstin Wulfes



Foto und Rezept Kerstin Wulfes/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Teig:
250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Pckg. Vanillin-Zucker
1/2 Fläschen Butter -Vanille-Aroma
4 Eier
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
Belag:
Ca. 750g Pflaumen / ZwetschgenGuss:
750 ml Milch
125 g Gries
200 g Zucker
2-3 Eier
Zubereitung:
Aus den Teigzutaten mit K-Haken oder Flexirührelement einen Rührteig herstellen und auf ein gefettetes Backblech geben. Eventuell einen Backrahmen nutzen.Geputzte Pflaumen darauf verteilen.Für den Guss die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen (Ballonschneebesen). Die Eigelbe werden gleich benötigt.Nun die Milch aufkochen (Temperatur knapp über 100 Grad in der CC), Temperatur auf 0 stellen und den Gries und den Zucker einrühren (Flexielement). Gut 5 Minuten quellen lassen. Dann die Eigelbe unterrühren und zum Schluss das Eiweiß. Nun auf den Pflaumen verteilen.Bei 180° Ober-/ Unterhitze ca. 30 Minuten backen.