

Zwetschkuchen

Zwetschgendatschi

Variationen



Foto Sabine Dorn/Rezept Nr. 3

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Annette Menzel

Zutaten:

Mürbeteig

100g Zucker

200g Butter

300g Mehl

1 Ei

Salz, Vanille, Zitrone (nach Geschmack)

Rührteig

200g Butter

200g Zucker

200g Ei

200g Mehl

300g Marzipan Rohmasse

Salz, Vanille, Zitrone (mal wieder nach Geschmack)

Obst zum Belegen
Zimtzucker
Mandeln gehobelt

Zubereitung:

Mürbteig:

Butter verarbeite ich meistens bei ca 15-20 °C.

Alle Zutaten kurz mit dem K-Haken so lange laufen lassen bis ein Teig entsteht. In Folie einwickeln und in der Kühlung ruhen lassen.

Nach ca 15 Minuten den Mürbeteig aus der Kühlung holen und auf 3-4mm Dicke ausrollen.

Die Form mit dem Mürbeteig auslegen (nur Boden oder mit Rand, nach Belieben). Mit Back papier belegen und mit Erbsen oder ähnlichem blindbacken (bei ca 200°C etwa 10 Minuten), wichtig ist, dass es nicht bräunt.

Rührteig:

Butter mit Zucker und Marzipan in der Schüssel mit dem Ballonbesen glatt laufen lassen (Stufe 4), alles bei ca. 20°C verarbeiten

Ist die Masse glatt, auf "max." stellen und die Eier und Aromen nach und nach dazu geben. Schön luftig aufschlagen. Als letztes das Mehl einmelieren (mache ich immer per Hand, geht aber auch mit dem Flexibesen oder Unterhebeelement).

Die Masse auf dem vorgebackenen Mürbeteig verstreichen und mit dem Obst schön dicht belegen (Pflaumen/Zwetschgen,diese vor dem Backen noch mit Zimtzucker bestreuen], Aprikosen, Kirschen oder Rhababer nutze ich dafür), vor dem Backen noch mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Ab in den Ofen damit. 200°C/Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten bis die Masse gut gebräunt ist.

Etwa eine Stunde abkühlen lassen und dann genießen.

2. Zwetschkuchen aus Dinkelmehl von Monika Pintarelli

**Zutaten:**

110 g Butter
110 g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 Eier
210 g Dinkelmehl
1/2 P. Backpulver
1/8 l Milch

500 g ensteinte geviertelte Zwetschgen
Zucker u. Zimt nach Geschmack

Zubereitung:

Eier trennen.

Butter mit Zucker Vanillezucker und Dottern schaumig rühren
(Flexielement).

Mehl mit Backpulver mischen und mit der Milch abwechselnd
dazurühren

zuletzt den Schnee unterheben (von Hand oder
Unterhebrührelement).

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit abnehmbaren
Backrahmen streichen
mit den Zwetschgen belegen
mit Zucker/Zimt bestreuen

bei 190 Grad Heißluft ca. 25 – 30 Minuten backen.
Ausgekühlt in Stücke schneiden.
Gutes Gelingen!

3. Rezept Zwetschgen-Datschi mit Quark-Öl-Teig (ursprünglich ein Chefkoch Rezept, von Sabine Dorn auf CC umgeschrieben)



Foto Sabine Dorn/Rezept Nr. 3

Zutaten:

Teig

20g Butter
150g Quark (ich hab Magerquark genommen)
6 EL Öl (z.B. Rapsöl)
1 Ei
4 EL Milch
80g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanillezucker
300g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver

Belag:

1-2kg Zwetschgen (je nach belieben)
nach dem Backen 30g Butter und Zucker mit Zimt gemischt

Zubereitung:

Die Butter im Kessel ohne Rührelement kurz zerlassen.

Dann alle anderen Zutaten dazugeben und mit dem K-Haken kurz ca 1:30 Minuten zu einem glatten Teig rühren und auf ein gefettetes Backblech streichen.

Mit den entkernten halbierten Zwetschgen belegen.

Bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Sofort nach dem Backen mit dem leicht angebräunter Butter beträufeln und mit dem Zimt-Zucker bestreuen.

An Guadn!