



Zwetschkuchen

Pflaumen- oder Zwetschgen-Kuchen mit Mürbeteigboden für eine 26cm Springform.

Zutaten:

300g Mehl
200g Butter oder Margarine
100g Zucker
1 Ei

1000g Zwetschgen
2 Eßlöffel Hagelzucker oder normalen Zucker zum Bestreuen

Fett zum Ausfetten der Backform
Mehl für die Arbeitsfläche
Folie zum Lagern des Mürbeteigs

Zubereitung

Mehl, Zucker und kalte Butter in Flöckchen in eine große Schüssel geben. Ei dazugeben und mit kalter Hand die Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verkneten.

Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank für mindestens 30 Minuten oder besser bis zu 2 Stunden ruhen lassen.

Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und die Hälften nochmals jeweils zur Hälfte von oben einschneiden.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen und die Springform gut fetten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und anschließend in die Form legen. Teig am Rand gut festdrücken, so daß Boden und Rand der Form dicht bedeckt sind. Boden mit einer Gabel einstechen um Blasenbildung zu vermeiden.

Den Boden in Form einer Rosette dicht mit Pflaumen belegen. Den Pflaumenkuchen für 20 bis 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Den kalten Zwetschkuchen mit Zucker oder Hagelzucker bestreuen.