

Zwetschkuchen gebacken auf dem runden weißen Stein der White Lady von Pampered Chef



Zutaten Teig:

300 g Weizenmehl 405

40 g zimmerwarme Butter

30 g Zucker

200 g Milch

1 Würfel frische Hefe

Zubereitung Teig:

Alles in den Mixtopf geben und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten.

Aus dem Mixtopf in eine Glasschüssel den Teig geben und abgedeckt mind. 45 Minuten den Teig ruhen lassen.

Zutaten Streusel:

150 g Weizenmehl 405

60 g Zucker

100 g Butter

1 Pckg. Vanille Zucker

Zubereitung Streusel:

Zutaten in den Mixtopf geben und 2-3 Minuten/Teigknetstufe zu Streuseln kneten.

Ich habe für diesen Kuchen **1 kg Zwetschgen** verwendet und während der Ruhezeit des Teiges entsteint und halbiert.

Nach der Ruhezeit den Teigling mit dem Teigroller den Teig auf die gefettete (Kokosfett oder Rapsöl) White Lady ausrollen und mit den entsteinten Zwetschgen belegen.

Nun die Streusel mit den Fingern nochmals krümelig reiben und über die Zwetschgen geben.

Dein Backofen ist auf 220° Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 40 Minuten backen.
Bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner.

Ganz viel Spaß beim nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Onlineshop www.ziehl.shop-pamperedchef.de