

Zwetschkuchen mit Hefeteig

Zutaten (Blechkuchen)

<https://www.mariaesschmecktmir.com/saftiger-zwetschgendatschi-das-originalrezept-aus-hefeteig/>

Hefeteig

- 150 g [Lievito Madre](#)
- 300 g Weizenmehl 550
- 10 g frische Hefe
- 60 g Zucker
- 60 g sehr weiche Butter
- 175 ml lauwarme Milch
- 1 Prise Salz

Belag

- ca. 1500 g Zwetschgen

Streusel

- 150 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g weiche Butter
- 1 TL [Ceylon-Zimt](#)
- 1 Prise Salz

Für den Teig alle Teigzutaten in eine Rührschüssel geben und etwa **10 Minuten** kneten. Dann den Teig **etwa 4 Stunden** gehen lassen. Auf dem Blech, das zuvor mit Butter eingerieben wurde, gleichmäßig verteilen und **weitere 30 Minuten** gehen lassen.

Die Zwetschen waschen, halbieren und entkernen. Den Teig mit den Zwetschgenhälften belegen, so dass der Boden komplett bedeckt ist.

Alle Zutaten für die Streusel in eine Rührschüssel geben und erst mit der Maschine, dann mit der Hand so lange verkneten, bis feste Streusel entstehen. Die Streusel gleichmäßig über den Zwetschgenbelag streuen.

Bei **175 Grad** Umluft **etwa 30 Minuten** goldgelb backen.

Zutaten (kleine Kuchenformen)

Teig

- 150 g Mehl
- 90 g Milch
- 20g Butter
- 15 g Zucker
- 10 g Hefe
- 1 Prise Salz

Belag

- 400 g Zwetschgen

Streusel

- 70 g Mehl
- 40 g Zucker
- 40 g Butter
- 1/4 TL [Ceylon-Zimt](#)
- 1 Messerspitze gemahlene Bourbon-Vanille
- 1 Prise Salz

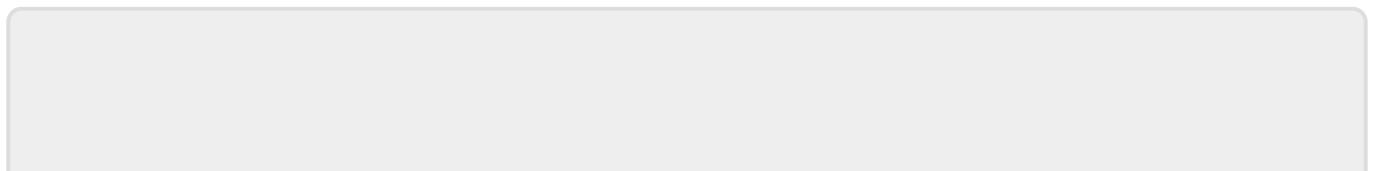
Zubereitung

Für den Teig die Butter in lauwarmer Milch auflösen, alle Teigzutaten in eine Rührschüssel geben und etwa **5 Minuten** kneten. Dann den Teig **30 Minuten** gehen lassen. In 4 gleich große Teigkugeln zerteilen, mit den Händen flach drücken und in jeweils eine kleine Backformen, die zuvor mit Butter eingerieben wurde, geben.

Die Zwetschen waschen, halbieren und entkernen. Den Teig mit den Zwetschgenhälften hochkant belegen, so dass der Boden komplett bedeckt ist.

Alle Zutaten für die Streusel in eine Rührschüssel geben und so lange verkneten, bis feste Streusel entstehen. Die Streusel gleichmäßig über den Zwetschgenbelag streuen.

Bei **180 Grad** Umluft etwa **35 Minuten** backen.



From:

<http://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:

http://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:backen:zwetschkuchen_mit_hefeteig

Last update: **26.09.2025 07:54**

