

Rezept des Monats September 2019

Zwetschkuchen mit Mandel-Streusel

Ende September/Anfang Oktober sind die [Zwetschgen](#) reif. Ich meine damit die länglichen blauen Zwetschgen, die zwar zur Familie der [Pflaumen](#) gehören, aber eben keine echten Pflaumen, sondern eine Unterart derselben sind.

In diesem Jahr hingen zwar mächtig viele Früchte am Baum, und wir freuten uns schon auf eine tolle Ernte. Aber, ach, die frühen reifen Früchte fielen vorzeitig ab. Die, die hängen blieben, waren zum grössten Teil noch unreif. Und wurden sie reif, entdeckten das auch die Würmer, Wespen und Vögel und dezimierten unseren Zwetschgenbestand dramatisch.

So reichte es in diesem Jahr nur zu einem kleinen Zwetschkuchen, aber dafür zu einem besonders leckeren.

Zutaten für Boden und Belag:

2 kg Zwetschgen
250 g Butter
120 g Zucker
2 grosse Eier
400 g Mehl, am besten Schweizer Ruchmehl
2 TL Backpulver
Salz

Zutaten für die Streusel:

250 g Butter
150 g Zucker
250 g Mehl, hier kann man auch das normale Weissmehl nehmen
50 g gemahlene Mandeln
Salz

Zubereitung Boden:

Zimmerwarme Butter, Zucker und die Eier mit der Küchenmaschine kneten, bis die Masse Spitzen zieht. Dann Mehl, Backpulver und eine Prise Salz unterkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Diesen ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Währenddessen die Zwetschgen waschen und entsteinen. So einschneiden, dass die beiden Hälften gut auseinanderklappen. Die Natur hat uns zu diesem Behufe geholfen, indem sie die Zwetschgen mit einer praktischen Naht ausgerüstet hat. An dieser entlang geschnitten, lassen sich die Hälften einfach aufklappen und die Steine entfernen.

Ein Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier auslegen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, sofort kühl auf das Blech geben und mit den Fingern mehr oder weniger gleichmässig verteilen und gleichmässig eindrücken. Am Rand etwas hochziehen. Die Zwetschgen fächerförmig darauf schichten. Achten Sie darauf, dass die Zwetschgenhälften stehen wie Soldaten in Reih und Glied. Das kostet zwar mehr Früchte, macht mehr Arbeit, gibt aber ungleich mehr Geschmack. Je mehr Frucht desto lecker!

Zubereitung Streusel:

Butter und Zucker mit der Küchenmaschine vermengen. Mehl, Salz und Mandeln zugeben und alles zu einer krümeligen Masse verrühren. Achtung: Lieber etwas weniger lang als zu lange kneten. Zu lange geknetet kann die Streuselmasse klebrig und sogar matschig werden und nicht so streuselig, wie sie ihrem Anspruch nach sein soll.

Backen:

Den Kuchen ohne Streusel im vorgeheizten Backofen bei 180° Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene 20 Minuten lang backen. Aus dem Ofen nehmen und die Streusel darauf verteilen. Dann den Kuchen weitere 30 Minuten backen bis die Streusel leicht gebräunt sind.

En Guete!