



Dessert (Kuchen)

Zwetschgenkuchen mit Rahmguss

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Für den Teig:

250 gr Mehl
75 gr Zucker
1 Stück Ei
1 Pkt Vanillezucker
1 Prise Salz
1 MSP Backpulver
125 gr Butter; kalt

Für die Füllung:

3 Stück Eier
750 gr Zwetschgen, halbiert, entsteint
2.5 dl Milch
1 Pkt Puddingpulver, Vanille
100 gr Zucker
60 gr Butter
1 EL Mehl, gehäuft
2.5 dl Rahm (Sahne)

Zubereitung:

Backofen

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Teig: Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Backpulver, Butter, Ei

Entweder mit dem Mixer (Knethaken) oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Danach 30 Minuten zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Springform

Die Springform (ca. 28 cm ø) mit Butter ausbuttern

Boden

Die Hälfte des Teiges ausrollen und auf den Boden der Springform geben. Restlichen Teig zu einer Rolle formen und am Rand der Springform auslegen. Mit den Fingern am Rand der Springform ca. 4 cm hoch drücken.

Die Zwetschgen auf dem Boden der Springform verteilen.

Füllung:

In einer grossen Schüssel 6 EL Milch, die Eier, 1 gehäufter EL Mehl sowie das Puddingpulver verrühren.

Die restliche Milch zusammen mit Butter, Rahm, Zucker in einer Pfanne aufkochen. Danach – unter ständigem Rühren – die heisse Rahm-Milch sukzessive in die Eiermasse (in der Schüssel) rühren. Den Guss danach über die Zwetschen giessen.

Im Backofen, auf mittlerer Schiene, ca. 1 Stunde backen. Den Kuchen danach in der Form auskühlen lassen.