

Zwetschgen Marzipan Kuchen



Belag:

ca. 1,2 kg Zwetschgen
100 g Rohrzucker
2 Esslöffel Rum
1 Packung Marzipan (gibt es fertig ausgerollt zu kaufen)

Hefeteig:

40 g Hefe
500 g Mehl
2 Ei
5 g Salz
70 g weiche Butter
1 Teelöffel Zimt
200 ml lauwarme Milch
120 g Zucker
2 Esslöffel Rum
50 g Semmelbrösel

Streusel:

100 g Butter
25 g Mehl
25 g geriebene Mandeln
15 g Zucker

Backzeit ca 35 min bei 220 C Grad. Keine Umluft, damit geht der Teig schöner auf und wird lockerer.

Die Zwetschgen waschen und entsteinen. Für den Hefeteig Hefe in der Milch auflösen. Mehl mit Zucker, Ei, Salz, Rum, Butter und der aufgelösten Hefe verarbeiten. So lange kneten bis der Teig

Blasen wirft. Zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben, zugedeckt an einem warmen Ort auf das doppelte Volumen gehen lassen.

Streuselmasse bereiten: Zutaten zu einem Teig kneten, so lange zwischen den Händen reiben, bis er bröslig ist. Zugedeckt im Kühlschrank kalt stellen.

Teig erneut kneten, wieder 10 min gehen lassen, gleichmäßig ausrollen, in die mit Backpapier ausgelegte Form legen. Mehrmals mit der Gabel einstechen. Die Marzipan Schicht auf den Hefeteig legen und mit den Semmelbrösel bestreuen. Die Zwetschgen geschuppt auf den Teig setzen. Rohrzucker und ein wenig Zimt sowie die Streusel über den Früchten verteilen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Den Teig noch einmal 15 min gehen lassen. Auf unterster Schiene ca. 35 min backen.