

Zwetschkuchen mit Zitronenfrischkäse



Zutaten Hefeteig:

300 g Mehl
100 ml Milch
75 g Butter
1 Päckchen Trockenhefe
30 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Zutaten für den Belag:

1 kg Zwetschgen
350g Frischkäse
150 g Zucker
3 Eier
2 Esslöffel Speisestärke
1 Teelöffel Zitronenöl oder Zitronenaroma

Backzeit ca. 65 min bei 160 Grad im Umluftofen. Durchmesser der Springform 24 - 26 cm.

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte der Schüssel mit einem Löffel eine Mulde machen. Die Trockenhefe in die Mulde geben. Die Milch erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen. Die lauwarml Milch-Fett-Mischung und die restlichen Zutaten hinzufügen und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtlich vergrößert hat.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und auf die Größe der Kuchenform ausrollen. Die eingefettete Kuchenform mit dem Hefeteig auslegen.

Die Zwetschen waschen und entsteinen. Mit dem Rührgerät die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, den Frischkäse und das Zitronenöl dazu geben. Die Speisestärke zum Schluß unter die Frischkäsemasse rühren. Die Zwetschgen auf dem Hefeteig verteilen, den Frischkäseguss darüber geben so das alle Zwetschen bedeckt sind.

Im vorgeheizten Backofen ca. 60 min backen. Den Kuchen in der Form erkalten lassen. Zur Dekoreation eventuell mit Puderzucker bestäuben.