

Zwetschgenkuchen mit Mohn



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
175 g Frischkäse
1 Päckchen Mohn Backmischung (Dr. Oetker)
50 g Zucker
3 Eier
3 Esslöffel Speisestärke

Backzeit ca. 65 min bei 160 Grad im Ofen (Umluft). 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 lauwarmer 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 Mixer die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, den Frischkäse und die Mohn Mischung dazu geben. Die Speisestärke zum Schluss unter die Creme rühren. Die Zwetschgen auf dem Hefeteig verteilen, den Guss darüber geben so dass alle Zwetschen bedeckt sind.

Im vorgeheizten Backofen ca. 65 min backen. Den Kuchen in der Form erkalten lassen. Zur Dekoration eventuell mit Puderzucker bestäuben.