

Zwetschkuchen



auf diese Art hat immer meine Oma den Kuchen gebacken. Es gab eigentlich nie ein festgelegtes Rezept, sie machte den Kuchen immer frei nach Laune....

Zutaten Mürbeteig:

250 g Mehl
125 g Zucker
125 g Butter
1 Ei

Alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten und vor dem ausrollen kühl stellen.

Zutaten Belag:

Zwetschgen oder Pflaumen (Menge hängt von der Größe der Kuchenform ab)

3 Eier

1 Becher Saurer Rahm

150 g Zucker (oder etwas mehr, je nachdem wie süß man den Kuchen möchte)

150 g Semmelbrösel

1 TL Zimt

1 großer Schuß Rum

0,5 Tasse Milch (oder bei Früchten aus dem Glas deren Saft)

50 g Rohrzucker

Backzeit ca 45 min bei 175C Grad.

Die Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren. Bei Früchten aus dem Glas diese abtropfen lassen. Den Saft benötigt man später für den Gus. Den Mürbeteig ausrollen und die gefettete Kuchenform damit auslegen. Die Zwetschgen darauf verteilen und mit dem Rohrzucker bestreuen.

Zucker und Eier schaumig rühren. Danach den sauren Rahm, Rum, Semmelbrösel, Zimt und Milch/Saft einrühren. Den relativ flüssigen Teig über die Früchte verteilen.

Man kann mit den Mengenangaben etwas "spielen" und ausprobieren. Die einen mögen den Gus fester, die anderen weicher.