

# FRÄNKISCHE TAPAS



## Zwetschgenplootz - Zwetschkuchen

### Zutaten:

Hefeteig:

350g Mehl

1 Hefewürfel

125 ml lauwarme Milch

1 Prise Salz

50 g Zucker

50 g weiche Butter

1 Ei

abgeriebene Schale einer Zitrone

Belag:

2 Kg fränkische Hauszwetschgen

Streusel:

150 g Mehl

75 g kalte Butter

75 g Vanillezucker

1 TL Zimt

### Zubereitung:

Hefeteig:

Hefe mit 2 EL Zucker und 50 ml lauwarmen Milch ansetzen und gären lassen. Mehl, Hefeansatz und restliche Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und verühren, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Dann abgedeckt an einem warmen Ort stellen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Den Teig nochmals kräftig durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsblech auf Backblechgröße ausrollen. Auf das Backblech ein Backpapier und anschließend den Teig legen. Jetzt den Teig mit einer Gabel überall anstechen und nochmals ruhen lassen. Die Zwetschgen waschen, entsteinen und damit den Teig belegen.

Jetzt die Streusel herstellen. Dazu alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen vermischen, bis Krümel entstehen. Wenn der Teig nicht krümelig wird, den Streuselteig nochmal im Kühlschrank kalt werden lassen. Anschließend den Teig nochmals verkneten und über die Zwetschgen streuen. Backofen auf 200 °C vorheizen und ca 35 Minuten backen.