



# Quetschekuche



## Rezeptinfo

### Zutaten für 24 Stücke

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1 Std. Geh- und 35 Min. Backzeit

pro Portion: 854 kJ, 204 kcal, 34,4 g Kohlenhydrate, 3,9 g Eiweiß, 6,1 g Fett, 25 mg Cholesterin, 1,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Ein Highlight unserer kulinarischen Deutschland-Challenge ist der „Quetschekuche“ aus dem Saarland! Im Spätsommer hat er Hochsaison und gehört einfach auf jede Kaffeetafel. In unserer Black Box findest du alles für diesen leckeren Blechkuchen, der traditionell mit Hefeteig zubereitet wird. Roll den Teig aus, belege ihn mit Zwetschgenvierteln und gib Streusel aus Butter, Mehl und Zucker darüber. Dann ab in den Ofen, bis die Streusel goldbraun gebacken sind! Mit etwas Schlagsahne obendrauf: einfach mega lecker! „Drum, genieß' ne jetzt - noch warm un sieß!“

### Step 1:

Die Milch und die Butter in einem Topf leicht erwärmen und die Hefe in den Topf hineinbröseln. Mit einem Schneebesen, die Hefe so lange einrühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat. In eine Schüssel gibst du den Zucker und das Mehl, um anschließend die Milch-Mischung darüber zu gießen. Verrühre den Teig grob mit einem Holzlöffel und gib dann das Ei dazu. Den Teig für 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Das Teigvolumen sollte sich verdoppelt haben.

### Step 2:

Während der Gehzeit die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Schneide sie nach Belieben in schmale Spalten.

### Step 3:

Für die Streusel die weiche Butter mit dem Mehl und dem Zucker verkneten. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

### Step 4:

Den gegangenen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1,5 cm dick ausrollen und auf ein gebuttertes, tiefes Backblech geben. Die Zwetschgen darauf verteilen und die Streusel darüber geben. Den Zwetschgenkuchen für 35 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

## Zutaten

250 ml	Milch
50 g	Butter
1/2 Würfel	frische Hefe
80 g	Zucker
500 g	Mehl
1	Ei
750 g	Zwetschgen

### Für die Butterstreusel:

100 g	weiche Butter
150 g	Mehl
150 g	Zucker

### Sonstiges:

Tiefes Backblech  
Schneebesen