

Zwetschgen-Schmand-Kuchen

etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.



Für die Springform (Ø 28 cm):
etwas Fett

Zwetschgenbelag:
800 g Zwetschgen

Knetteig:
250 g Weizenmehl
1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
150 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)

Schmandbelag:
2 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Bourbon-Vanille
150 g Zucker
500 ml Milch
1 kg Schmand

Zum Bestreichen:
etwa 2 geh. EL rotes Gelee

1 Vorbereiten:

Zwetschgen waschen, halbieren, dabei nicht ganz durchschneiden und entsteinen. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Etwa 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

3 Schmandbelag:

Puddingpulver mit Zucker vermischen und nach und nach mit der Milch anrühren. Schmand unterrühren.

4 Übrigen Teig zu einer Rolle formen und einen springformhohen Rand andrücken. Den flüssigen Schmandbelag hineingießen. Zwetschgen mit der Schnittseite nach unten auflegen, evtl. den Teigrand mit zwei Fingern auf Belaghöhe herunterdrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 65 Min.

Den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann erst aus der Springform lösen.

5 Bestreichen:

Gelee in einem kleinen Topf etwas einköcheln lassen. Mit Hilfe eines Backpinsels auf dem Kuchen verstreichen.