

Rezept für französischen Zwetschkuchen



www.stillsparkling.de

Zutaten für Zwetschkuchen französisch (Tarte aux quetsches)

150 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
2 Eigelb
200 g Zucker
150 g Butter
1 Prise Salz
1 Bio-Zitrone
30 g Semmelbrösel
150 g Johannisbeergelee
1 kg Zwetschgen

Zubereitung Zwetschkuchen französisch

1. Den Ofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen
2. Mehl, Mandeln, Eigelb und 100 g Zucker zusammen mit der Butter, einer Prise Salz und der abgeriebenen Schale einer Bio-Zitrone in eine Schüssel geben.
3. Mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
4. Den Teig danach unter Frischhaltefolie für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Währenddessen die Zwetschgen gut waschen und trocken tupfen.
6. Die Zwetschgen halb aufschneiden und den Stein entfernen
7. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) gut einfetten

8. 2/3 des Teiges auf dem Boden der Springform verteilen, mit dem restlichen Drittel die Seiten belegen
9. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen
10. Die Semmelbrösel gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen
11. Zwetschgen mit offener Seite nach oben spiralförmig in der Form verteilen. Dabei so dicht wie möglich neben einander legen
12. Die Form bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) in den vorgeheizten Ofen geben und für 60 Minuten backen
13. Das Johannisbeergelee bei schwacher Hitze verflüssigen
14. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen
15. Aus der Springform löschen und auf einen Kuchendraht legen
16. Über den noch warmen Kuchen die restlichen 100 g Zucker streuen (Mein persönlicher Tipp: wer es nicht so süß mag, nimmt einfach weniger Zucker oder lässt ihn ganz weg)
17. Danach das flüssige Johannisbeergelee über den Kuchen gießen und verteilen

Bon appétit!