



**Obst- und Waldfrüchtegroßhandel
Import - Export von Industrie-Rohwaren**

Zertifiziert nach IFS, BRC, ISO 9001 und BIO

FRITZ OSWALD GMBH
Maierhof 48
A-8443 Gleinstätten
Tel: +43 3457 2237, Fax: Dw 78
office@obst-oswald.at
www.obst-oswald.at

Zwetschken- Blechkuchen



Zutaten:

200 ml Milch
1/2 Würfel frische Hefe
140 g Zucker
350 g Mehl
4 Eier

40 g Joghurtbutter (sehr weich)
1 TL gemahlener Zimt
300 g Sauerrahm
1 TL gemahlener Sternanis
600 g Zwetschken

Zubereitung:

1. Milch lauwarm erwärmen. Hefe hineinbröckeln und mit 20 g Zucker verrühren. Mehl und 40 g Zucker in eine Schüssel geben. Hefemilch, 1 Ei, weiche Butter und Zimt zugeben. Alles mindestens 4 Min. mit einer Küchenmaschine oder mit dem Handrührer verrühren. Zugedeckt ca. 35 Min. gehen lassen.

2. 3 Eier mit 40 g Zucker, Sauerrahm und Sternanis verrühren. Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen.

3. Hefeteig nochmals gründlich kneten. Teig auf ein gefettetes tiefes Backblech streichen. Saure-Sahne-Guss darauf geben. Zwetschgen darauf verteilen und mit 40 g Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) 25-30 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Quelle: www.essen-und-trinken.de