



Zwetschkuchen mit Mandelkrokant (für 12 Stücke)

Zutaten

- 225g Mehl
- 90ml Milch
- 18g frische Hefe
- 120g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 60g Butter
- 750g Zwetschgen
- 90g Mandelblättchen
- 24g rotes Johannisbeergelee
- Butter für das Blech
- Mehl zum Ausrollen

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Lauwarme Milch und 1 El Zucker darübergeben, Mehl darüberstäuben und 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Dann 90 g Zucker, Ei, Salz und 40 g flüssige Butter zum Vorteig geben und alles zu einem Hefeteig verkneten. Den Teig erneut 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Etwa 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Die Zwetschgen waschen, halbieren und die Steine herauslösen.

Den restlichen Zucker in einer Pfanne mit der restlichen Butter und den Mandeln karamellisieren lassen. Karamell auf eine gefettete Fläche geben, abkühlen lassen und dann grob hacken.

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Die Zwetschgen auf den Hefeteig legen und den Kuchen im Ofen etwa 35 bis 40 Minuten backen. Den abgekühlten Krokant auf dem Zwetschkuchen verteilen. Johannisbeergelee erwärmen und den Kuchen damit bestreichen.