

Lübecker Zwetschkuchen vom Blech



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 12 Stücke
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12 Stücke', 'yield' : '' });
```

Jedes Jahr freuen wir uns in der Zeit von Juli - September auf einen dicht an dicht belegten saftigen Zwetschgen / Pflaumenkuchen mit Sahne. Aber zwischen Zwetschgen und Pflaumen zum Backen gibt es Unterschiede. Eines haben die beiden Früchtchen jedoch gemein - sie schmecken hervorragend und das Ergebnis, ein fruchtig-frischer Pflaumenkuchen, ist nicht nur köstlich, sondern auch ein wahrer Hingucker auf ihrem Kaffeetisch.

Für die Zubereitung dieses Blechkuchens empfehle ich die kleinen, festen „Backzwetschgen“ wegen ihres festen Fruchtfleisches, die sich prima entkernen lassen und weniger Saft enthalten. Dieser Lübecker Zwetschkuchen wird, wie kann es anders in Norddeutschland sein, mit Marzipan, Rum und gemahlenden Mandeln gemacht, einfach köstlich, hm...

Zutaten

- 1,5 kg Zwetschgen (reif, aber dennoch fest)
- 150 g Marzipanrohmasse
- 100 g Löffelbiskuits, zerbröselt
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 200 g gemahlene Mandeln
- Abrieb 1 Zitrone
- 3 El Rum
- 5 Eigelb
- 5 Eiweiß (mit 1 Prise Salz steif geschlagen)
- 1 ganzes Ei
- ½ Würfel fische Hefe
- 50 g flüssige Markenbutter
- 125 g Zucker
- 200 ml warme Milch
- 375 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- Etwas Zimt - Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Boden: In eine Mehlmulde die Hefe bröckeln und mit 50 g Zucker und Mehl vom Rand, sowie 1 Prise Salz mit einem 1/8 l warmer Milch übergießen, einen kleinen „Vorteig“ ansetzen, abgedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Schritt2

Danach 1 Ei, die flüssige Butter und die Zitronenschale zufügen und alles kräftig zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten, ca. 30. min. aufgehen lassen.

Schritt3

Das Backblech ausfetten, den Backofen auf 200 ° C Ober / Unterhitze vorheizen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, das Backblech auslegen und mit den Löffelbiskuitbröseln bestreuen.

Schritt4

Mit dem Stabmixer die Eigelbe, gebröckelten Marzipan und den restlichen Zucker und Vanillezucker und dem Rum schaumig aufschlagen und die gemahlene Mandeln unter rühren, den Eischnee in 2 Durchgängen unterheben und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Schritt5

Zwetschgen entkernen, halbieren und einschneiden. Die oben eingeschnittenen Zwetschgen dicht an dicht darüber setzen, noch einmal 30 min. aufgehen lassen. Ca. 30 - 35 min. auf der 2. Schiene von oben backen, heraus nehmen und erst jetzt mit Zimtzucker bestreuen.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Blechkuchen, Deutsche Küche, Gefüllte Kuchen, Schleswig-Holsteinisch, Vegetarisch **Zutaten:** Biskuit, Butter, eier, Hefe, Mandeln, Marzipan, Mehl, Milch, Rum, Vanillezucker, Zimt, Zitrone, Zucker, Zwetschgen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/luebecker-zwetschgenkuchen-vom-blech/>