



Thema: Eine Zwetschge ist keine Pflaume

Und heute gibt's nicht viele Worte sondern Rezepte, weil: die Zwetschgen sind reif und müssen weg :-)

Zwetschkuchen auf 3erlei Art

250 g helles Mehl
125 g Butter
65 g Zucker
1 Ei
700 g Zwetschgen
nach Gusto Zimt-Zucker-Sirup
50 g Mandelsplitter

1. Zwetschgen, Mürbteig, fertig für 1 Springform

Aus den ersten vier Zutaten einen Mürbteig machen, wenn er zu krümelig wird, einen Schuss Milch dazu geben. Mürbteig einwickeln und 1/2 h kühlen. Solange die Zwetschgen waschen, zu 2/3 aufschneiden, Kern entfernen und die beiden Hälften noch mal von oben einschneiden, sodass vier zusammenhängende Spitzen bleiben. Den Teig ausrollen und in eine gefettete Springform legen, Zwetschgen schuppenartig anordnen. Zum Schluss die Mandeln drüber streuen und wer mag mit etwas Zucker, Agavensirup oder Honig und Zimt aromatisieren. Bei 180° im vorgeheizten Ofen ca. 40 Min. backen. **Tipp: wenn die Zwetschgen sehr saftig sind, drohen sie Saft zu ziehen. Nehmen Sie eine auslaufsichere Form und streuen Sie ggf. etwas Semmelbrösel unter die Früchte.**

500 g Zwetschgen
170 g weiche Butter
170 g helles Mehl
160 g Zucker
3 große Eier
1 TL Vanillezucker
1,5 TL Backpulver
50 g Mandeln gehobelt

2. versunkener Zwetschkuchen für 1 Springform

Butter mit 3/4 des Zuckers gut 5 Min. schaumig rühren, Ofen auf 180° vorheizen, Zwetschgen entsteinen und vierteln. Die zimmerwarmen Eier nach und nach unter den Teig rühren. Dann das Mehl portionsweise unterrühren. Form fetten und leicht bemehlen. Teig einfüllen. Zwetschgen drauf verteilen und zum Teil etwas unterdrücken. Zum Schluss Mandeln und restlichen Zucker gleichmäßig darauf verteilen, in der Ofenmitte ca. 45 Min. backen, ggf. abdecken, wenn er zu dunkel wird.

Tipp: der schmeckt am nächsten Tag fast noch besser.

350 g helles Mehl
60 g Zucker
1 Prise Vanillemark
175 ml Lauwarme Milch
1 Ei
30 g frische Hefe
1 Prise Salz
60 g Butter
etwas Zitronenschale
Belag
1500 g Zwetschgen
etwas Zimt
300 g Mehl
80 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 TL Zimt
200 g kalte Butter

3. Zwetschgendatschi mit Hefeteig für 1 Blech

3 EL Mehl, 1 TL Zucker, Hefe und die Hälfte der lauwarmen Milch verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit, die Zwetschgen wie im 1. Rezept behandeln :-)
Zitronenschale abreiben und mit den restlichen Teig-Zutaten in eine Rührschüssel geben, mit dem aufgegangenen Vorteig verkneten, bis der Teig leichte Blasen wirft. Wieder an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Backofen auf 190° vorheizen.
Für die Streusel Mehl mit der kalten, gewürfelten Butter, dem Zucker, Vanillezucker und Zimt rasch verkneten und zu Streuseln zerbröseln. Das Blech mit Trennpapier belegen und den Hefeteig darauf auswellen. Die Zwetschgen fächerförmig darauf verteilen, Rand frei lassen, mit etwas Zimt bestäuben und die Streusel gleichmäßig darauf verteilen.

35 - 40 Min. backen.

Tipp: der schmeckt am besten lauwarm und mit geschlagener Sahne

50 g Sonnenblumenk.
80 g Linsen
1/2 Bund Rucola
4 große Tomaten
200 g Zwetschgen
1 kleiner Batavia-Salat
2 rote Zwiebeln
3 bis 4 EL Apfelessig
je 5 EL Apfelsaft & Rapsöl
1 - 2 TL Zwetschgenmus
2 Pack. Feta

Des Schwaben Traum: Linsen & Zwetschgensalat für 4 Personen

Kerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Linsen in Salzwasser ca. 30 Min. garen. Rucola waschen, putzen und klein zupfen. Tomaten und Zwetschgen waschen. Tomaten ohne Stielansatz in Scheiben schneiden, auf 4 Tellern verteilen. Zwetschgen entkernen, in Spalten schneiden. Salat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Mit Rucola, Salat, Zwetschgen und Linsen auf den Tomatenscheiben verteilen.

Für das Dressing Essig, Saft, Öl und Zwetschgenmus verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Salat träufeln. Feta grob würfeln und im vorgeheizten Backofen bei 220 ° ca. 8 Min. backen, auf dem Salat verteilen, Sonnenblumenkerne überstreuen und mit Ringbrot servieren.