Zwetschkenkuchen mit Pudding

Den Zwetschkenkuchen mit Pudding hat schon immer die Oma gerne gebacken. Ein Rezept das zur Zwetschken/Pflaumen-Saison nicht fehlen darf!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

Für den Boden

500 g	Mehl (gesiebt)
250 ml	Milch (lauwarm)
75 g	Kristallzucker
100 g	Butter (weiche)
1 Prise	Salz

Für den Belag

1 Würfel	Germ
1.5 kg	Zwetschken
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
1 l	Milch
4 EL	Kristallzucker (gehäuft)

Zubereitung

1. Für den **Zwetschenkuchen mit Pudding** als erstes einen Hefeteig herstellen. Dazu das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. Dann die Butter in kleinen Stücken an dem Rand verteilen, sodass sie nicht in die Mulde fallen können. Danach die Hälfte des Zuckers in die Mulde geben und den Rest mit der Prise Salz außen verteilen. Nun noch den Germ in die Mitte der Mulde bröseln, die lauwarme Milch hinein gießen und etwas verrühren. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und ca. 15 Minuten stehen lassen.

2. Danach alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, wieder mit dem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen, bis der Teig schön aufgegangen ist.

3. In der Zeit schon mal die Zwetschken waschen und den Kern entfernen.

4. Jetzt den Teig nochmal gut durchkneten, auf ein mit Backpapier ausgelegtes TIEFES Backblech geben, und ausrollen. Dabei an den Rändern den Teig hochziehen. Das Blech dann erst mal zur Seite stellen.

5. Nun, schon mal den Ofen auf 220°C Ober/Unterhitze vorheizen. Dann aus dem Vanillepuddingpulver, der Milch und dem Zucker nach Packungsanleitung einen Vanillepudding kochen.

6. Dann mit einer Gabel den Teig gleichmäßig einstechen und die Zwetschken mit der Schnittseite nach Oben auf dem Blech verteilen.

7. Jetzt noch den Pudding auf den Zwetschken verteilen, glattstreichen und im Ofen ca. 25-30 Minuten backen. Der Kuchen sollte anschließend komplett auskühlen.

Tipp

Man kann für den Zwetschkenkuchen mit Pudding die Zwetschken noch zusätzlich mit Zucker und Zimt bestreuen.