

Zwetschkuchen mit Schmandguss



Zutaten:

150 g Mehl

1 Päckchen Puddingpulver Sahne

120 g kalte Butter

60 g Zucker

1 Ei

1 TL Backpulver

1-1,5 kg Zwetschgen

Schmandguss:

1 Ei

2 EL Zucker

250 g Schmand



Zubereitung:

Mehl, Puddingpulver, Butter, Zucker, Backpulver und 1 Ei vermengen. Bei Bedarf 1-2 EL kaltes Wasser hinzufügen, bis ein elastischer Teig entsteht. Den Teig ca. 45 Minuten in Frischhaltefolie wickeln und kühl stellen.

Anschließend den Teig in eine gefettete Springform geben und einen Rand hochziehen. Zwetschgen entkernen und halbieren. Den Teig mit der Gabel mehrmals einstechen und mit den Zwetschgen belegen.

Den Kuchen bei 200 °C ca. 15 Minuten vorbacken.

In der Zwischenzeit das Ei mit Zucker und Schmand verrühren und auf den vorgebackenen Kuchen streichen.

Den Zwetschkuchen nochmal 20-25 Minuten knusprig backen.