

Rezept aus dem Gluten Free Magazin Nr. 18:

Zwetschkuchen mit Mandelstreuseln

Zutaten für 1 Backblech bzw. 12-15 Stücke

→ Für den Teig:

500 g glutenfreie Mehlmischung für Hefeteig / 1 Prise Salz / 3 EL Vollrohrzucker / 1 Päckchen Vanillezucker / 1 TL Flohsamenschalenpulver / 1 TL Xanthan / 1 Päckchen Trockenhefe / 1 Ei / 30 g weiche Butter / 420 ml lauwarme Milch / glutenfreies Mehl zum Arbeiten

→ Für den Belag:

1,5 kg Zwetschgen

→ Für die Streusel:

150 g Butter / 100 g Zucker / 1 Päckchen Vanillezucker / 100 g gemahlene blanchierte Mandeln / 250 g glutenfreie Mehlmischung (10) / 1 bis 2 EL Sahne

1. Das Mehl mit dem Salz, dem Zucker, dem Vanillezucker, den Flohsamenschalen, dem Xanthan und der Hefe mischen. Das Ei und die Butter mit der Milch verquirlen und zu dem Mehl geben. Einen geschmeidigen Hefeteig daraus kneten. Den Teig abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.
2. Die Zwetschgen waschen, einschneiden und entsteinen.
3. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Für die Streusel die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker, den Mandeln und dem Mehl in eine Schüssel geben, mit den Händen kneten und zwischen den Fingern zu Streuseln verreiben. Falls nötig, die Sahne dazugeben und unterkneten.
5. Den Hefeteig auf einem bemehlten Backpapier ausrollen. Mit dem Papier auf das Backblech legen. Einen Rand bilden. Die Zwetschgen fächerförmig auf den Teig legen und mit den Streuseln bestreuen. Im Backofen 35 bis 40 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind.

Zubereitungszeit: 40 min

Ruhezeit: 20 min

Backzeit: 35-40 min

Pro Stück (bei 15 Stücken)

415 kcal / 5,1 g E / 15,2 g F / 65 g KH / 1,8 g BS

Tipp:

Statt mit Streuseln können Sie die Zwetschgen auch mit 100 g Mandelstiften und Zimtzucker bestreuen.