

Zwetschkuchen mit gebrannten Nüssen und Eiercreme



Herstellung des Kuchens für Haushalt und Hobby:

- Als erstes eine große Backform mit einem kalten Hefeteig auslegen ohne ihn aufgehen zu lassen
- Nun den Teig mit lauwarmen Konditorkrem bedecken und sofort mit gebrannten Haselnuss-Krokant belegen
- Jetzt geputzte, entsteinte Zwetschgen locker einschichten bis die Backform gleichmäßig befüllt ist
- Einen angerührten, gesüßten Eierstich darüber gießen und zusätzlich mit Weinsirup bekleckern
- Haushaltsherd: 200°C Unter/Oberhitze ohne Umluft direkt auf einen Gitterrost im unteren Drittel des heißen Ofens stellen und ca 20 Minuten anbacken, dann Hitze auf 175°C reduzieren, Ofentür ca 15 Sekunden öffnen damit Stauhitze entweichen kann und nun weitere 40 Minuten sanft fertigbacken lassen

Rezeptzutaten für eine 38er Backform:

1,8 kg Zwetschgen, 880 g Hefeteig gesüßt fertig geknetet und gekühlt, 300 g Haselnuss-Krokant, 480 g Eierstich süß, 330 g Weinsirup, 680 g Konditoreikrem, etwas Puderzucker zu bestreuen

Tipps

- Anstelle Hefeteig können für diesen Kuchen auch fettreichere Briocheteige verwendet werden
- Gebrannte Nüsse oder Röstnuss ist traditioneller Krokant, üblich im Zucker-Nussverhältnis 1:1
- Konditorcreme ist fachlich die Creme Patissier, im Volksmund fälschlicherweise Pudding genannt
- Eierstich wird auch als Royale bezeichnet