

## Zwetschkuchen mit gebrannten Nüssen und Eiercreme

Art: Hefeteigbasis mit Fruchtbelag, sehr saftig  
Rezeptnummer: 800 550  
Menge: 3,6-3,8 kg (für eine 38er Backform rund)  
Zubereitungszeit: ca 45 Minuten, Backzeit ca 65-75 Minuten, Abkühlzeit beachten  
Haltbar: ca 3-4 Tage  
Geeignet: Als Kuchen, Dessert, Nachtisch zum Büfett, als Eigengericht für Theke, Imbiss usw.  
Tipp: Schmeckt nach einem Tag feiner, wenn sich der Hefeteig mit dem Frucht-Nuss-Aromaten verbunden hat

Backform mit Hefeteig  
auslegen ohne ihn  
aufgehen zu lassen

Mit warmer Konditorkrem  
bedecken und sofort mit  
Nusskaramell belegen

Zwetschgen einschichten.  
Eierstich eingiesen, dann  
mit Weinsirup beträufeln

Je nach Ofen bei  
ca 170-200°C  
ca 60 Minuten backen

### Zutaten:

#### *Teig/Boden:*

1 Rezept Hefeteig süß (880 g fertig geknetet und gekühlt)

#### *Gebrannte Nüsse:*

200 g Haselnüsse geschält ganz

100 g Zucker

#### *Eierstich:*

250 g Sahne

2 Eier L

2 Eigelbe

80 g Zucker

10 g Kirschwasser

#### *Weinsirup:*

250 g Zucker

80 g Weißwein

#### *Belag:*

1,8-2 kg Zwetschgen (Sorte Hauszwetschge)

#### *Konditorkrem:*

500 g Milch

100 g Zucker

40 g Stärke (Weizen)

40 g Butter

2 Prisen Salz

#### *Zum Vor- und Zubereiten:*

3 Töpfe klein

Schneebeesen oder Handrührgerät

Backblech und etwas Öl zum Fetten für Gebrannte Nüsse

Großes Kochmesser zum Karamell zerkleinern

#### *Zum Ausrollen:*

Teigroller und Teigheber

#### *Zum Backen:*

1 Runde Backform in 38er Größe

(bewährt haben sich dafür bewegliche Springformen)

Als Klebschutz 20 g Butter weich und 40 g Brotkrume

#### *Zum Abkühlen:*

1 Backgitter

#### *Zum Aufteilen und Schneiden:*

1 Tortenteiler mit 14er oder 16er Teilung

1-2 EL Puderzucker zum Bestreuen

1 Kuchenmesser sehr scharf

(oder ein elektrisches Küchenmesser wegen Nüsse)

### Vorbereitung:

#### *Gebrannte Nüsse:*

- Das Backblech als Klebeschutz sehr dünn mit etwas Öl einfetten
- Nun in einem Topf 100 g Zucker gleichmäßig, ohne zu rühren karamellisieren lassen bis sanften Brauntönen
- Jetzt 200 g ganze Haselnüsse dazugeben und mit zwei Esslöffel gleichmäßig verrühren, (zwei Löffel sind im heißen, klebenden Karamell einfacher zu handhaben)
- Rührend abwarten bis bei ca 150°C die typischen „Aromatische-Gebrannte-Nuss-Geruchs-Aromen“ entstehen
- Heiße Karamell-Nussmasse nun ohne Pause sofort auf das gefettete Backblech gießen, dabei mit den Löffeln etwas flachdrücken und dann bei Zimmertemperatur völlig erkalten lassen
- Völlig abgekühlt hat das Karamell nun Bruch. Es kann jetzt als Nusskaramell vorsichtig vom Blech gelöst werden
- Nusskaramell auf dem Arbeitsbrett mit einem Kochmesser grob zerhacken damit die Einzelteile etwas streubarer werden
- Attraktiver wirkt es im gebackenen Kuchen wenn auch noch ganze Nüsse erkennbar bleiben

#### *Eierstich:*

- Für das Eierstich werden 250 g Sahne, 2 Eier, 2 Eigelbe, 80 g Zucker und 10 g Kirschwasser tüchtig verrührt (nicht mixen, da später im Gebäck Luftblasenbildung im Eierstich unerwünscht ist)



## Zwetschkuchen Nr. 800 550 (Seite 2/4)

### Weinsirup:

- In einem Topf 250 g Zucker und 80 g Weißwein verrühren, einmal aufkochen und dann abkühlen lassen

### Belag:

- 1,8 kg Zwetschgen waschen, halb aufschneiden (dass sie ganz bleiben) und entsteinen oder halbieren und entsteinen

### Konditorkrem, lauwarm:

- In einem Topf 500 g Milch, 100 g Zucker, 40 g Stärke, 40 g weiche Butter und 2 Prisen Salz verrühren
- Nun 1 x unter rühren aufkochen und dann sofort mit Deckel zugedeckt zur Seite stellen (sollte jetzt nicht abkühlen)

## Zubereitung:

### Vorheizen:

- Bäcker- und Konditorofen: Unterhitze 190°C / Oberhitze 175°C / geschlossener Kamin
- Kombidämpfer: 175°C Umluft
- Haushaltsherd: 200°C Unter/Oberhitze ohne Umluft

### Backform auslegen:

- Backform zuerst mit 20 g weicher Butter einpinseln und mit 40 g Brotkrume rundherum ausstreuen
- Dann 880 g kühlen Hefeteig nochmal kurz anwirken und wie üblich mit Wellholz auf leicht bemehlter Arbeitsfläche für eine 38er Form auf ca 47 cm Durchmesser gleichmäßig rund ausrollen
- Sofort mit Hilfe des Teighebers in die Backform einlegen, dabei an den Backformrändern etwas andrücken

### Der Reihe nach in 5 Arbeitsgängen Einfüllen:

1. Zuerst die lauwarmer Konditorkrem nochmal tüchtig verrühren oder kurz anmischen und dann gleichmäßig auf den Hefeteig gießen, dabei mit einem mit Wasser angefeuchten Löffelrücken etwas glattstreichen
2. Nun die gebrannten Nuss Stücke mit Krokant gleichmäßig auf der gesamten Kremoberfläche verteilen, dabei etwas Eindrücken ohne den Teigrand zu berühren
3. Jetzt die Zwetschgen aufrecht, vom Rand beginnend, gleichmäßig ringsherum einstapeln und dabei sanft andrücken. Fortfahren bis die gesamte Backform völlig mit Zwetschgen, locker ausgefüllt ist
4. Die Hohlräume zwischen den Zwetschgen mit dem verrührten Eierstich gleichmäßig beträufeln
5. Zum Ende die gesamte Oberfläche des Kuchens mit dem flüssigen Eierstich begießen und danach sofort etwas ungleichmäßiger mit dem Weinsirup bekleckern

### Backen:

- Die gefüllte Backform ohne Gehzeit, direkt in den heißen Ofen stellen
  - Bäcker- und Konditorofen: Unterhitze 190°C / Oberhitze 175°C / geschlossen ca 65-75 Minuten
  - Kombidämpfer: 175°C Umluft direkt auf einen Gitterrost ca 55-65 Minuten
  - 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 10 Sekunden öffnen damit Stauhitze entweichen kann und nun weitere 40 Minuten sanft fertigbacken lassen
- Die Zwetschgen sollten dabei aber nicht zu stark bräunen
- Dann die Backform herausnehmen, sofort auf ein Gitter am Tisch absetzen und völlig erkalten lassen

### Anrichten und Servieren:

- Erst nach dem Erkalten den Springformrand mit Hilfe eines kleinen Messers lösen, ohne das der Teig bricht
- Springform öffnen und den Kuchen dann vorsichtig mit dem Teigheber vom unteren Backformenboden lösen und sofort auf ein Schneidebrett oder auf eine Kuchenplatte setzen
- Zum Aufschneiden zuerst den gewünschten Tortenteiler auflegen und mit 1-2 EL Puderzucker bestreuen und markieren
- Nach dem Entfernen des Tortenteilers sind nun die portionierbaren Schnittstücke erkennbar
- Mit einem sehr scharfen Küchenmesser aufschneiden und entsprechend präsentieren, anrichten oder servieren



## Zwetschkuchen Nr. 800 550 (Seite 3/4)

### Tipp:

Wenn der Kuchen an den Seiten leicht bräunt und dabei beginnt sanft zu blubbern, ist es meistens ein Zeichen, dass er richtig gut gebacken ist. Am besten eignen sich dafür Konditoreiöfen mit stufenlos regulierbarer Ober- und Unterhitze.

Zwetschgen oder Pflaumen enthalten viel Eigenflüssigkeit. Deshalb ist es vorteilhafter für diesen Kuchen einen Hefeteig als Boden zu verwenden. Ich empfehle den Hefeteig nach dem Kneten nicht aufgehen zu lassen, damit der Teig kompakt bleibt und trotzdem den Saft der Frucht mit ihren Aromen zu binden. Die kurze Aufgehphase im Ofen genügt für Lockerung völlig.

Den Weinsirup, der nach dem Eierstich zum Schluss darauf gekleckert wird, am besten etwas unregelmäßig verteilen, um es optisch lockerer wirken zu lassen. Unordentlich geordnet, macht es dem Auge oft attraktiver.

Großkalibrige Kuchen wie unsere 6 Pfänder aus dem gesamten Kuchenseminarprogramm die mit Hefeteigen oder mit Hefefetteigen hergestellt sind, sollten vor dem Servieren immer abkühlen. Kalte Hefeteiggebäcke lassen sich professioneller aufschneiden. Außerdem haben Hefeteige mit feuchtem Obst gebacken den Vorteil, dass sie sich danach mit gewünschten Obstaromen und anderen Geschmackszutaten besser vermischen.

Es ist übrigens ähnlich wie bei Eintöpfen. Die große Menge in Relation mit vielen Grundmaterialien ergeben sehr gute Geschmacksmuster. Typisch z.B. auch für Paella, Tajine, Cassoulet oder Beakeofen.

Der fertige Kuchen kann zum Schluss auch noch mit angebräunten Haselnussblätter bestreut werden. Und bei großkalibrigen Kuchen ab 32er Backformen, ist es empfehlenswert besser eine 14er oder auch eine 16er Teilung zu verwenden.

### *Allgemeine Fachhinweise:*

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

### *Allgemeine Namenshinweise:*

Wir brauchen uns mit diesem Kuchen nicht an Leitlinien halten. Geben Sie deshalb dem Kuchen aus Werbungssicht ruhig einen eigenen attraktiven Hausnamen. Als exklusive Hausspezialität, bzw. als Ihre Visitenkarte.

Aus diesen Zwetschkuchen kann dann auch mal was Besonderes werden, zum Beispiel Ihr:

- Hauszwetschge auf Brioche mit Creme Patissier und Nussroyale
- oder
- Hausgemachter Party-Zwetschgen Kuchen
- oder
- Omas kleiner Zwetschküchle im Originalrezept
- oder
- Feiner (Bundesland) Kuchen mit Hauszwetschgen usw.

Für eigene Kreationen passt dazu auch Creme Chantilly, Vanillehalbgefrorenes, heiße Vanillesauce usw.





**Zwetschkuchen** Nr. 800 550 (Seite 4/4)



GÂTEAU AUX PRUNES ET NOISETTES CROUSTILLANTES ET CRÈME

Literatur-Verzeichnis

**Fachberichte**

- Private Kochschule Peter Fuchs
- Mikrobiologie tierischer Lebensmittel, VEB Leipzig
- Öffentliche Fachlexikone
- Die Hotel- und Restaurations-Küche, Klingler

**Fotos**

Vom Verfasser

Copyright & Lizenzbedingungen: Sie dürfen bei Ausführung für Gewerbe die Rezepte und Ausarbeitungen mit Bildern, für kommerzielle und nichtkommerzielle Arbeiten, kostenlos downloaden und frei nutzen. Bei interner oder öffentlicher Verwendung, bitte mit dem Hinweis: Von Private Kochschule Peter Fuchs. Danke für das Entgegenkommen.

(Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck und Veröffentlichungen in Büchern, gedruckten Publikationen usw. in Großmengen, auch auszugsweise nicht gestattet.

**Verfasser Peter Fuchs**

Private Kochschule Peter Fuchs  
Sahlenbacherstr. 4a. 88630 Aach-Linz.  
Tel 07552-6666 Fax 07552-6632  
Internet: [www.kochschule-fuchs.de](http://www.kochschule-fuchs.de)  
Email: [Kochschule.Fuchs@t-online.de](mailto:Kochschule.Fuchs@t-online.de)  
Erstellung 2000-2002

Kostenkalkulation wurde nicht aktualisiert und deshalb entfernt