

Tradition neu interpretiert

Die saftigen Zwetschgen stecken hier nicht im Kuchen, sondern in einem Cake. Natürlich darf der Streusel nicht fehlen. Fein wie vom Grossmami!



Zwetschgen-Cake mit Streusel

Rezept Nr. 35 zum Sammeln www.coopzeitung.ch/rezept





Sehen Sie Betty-Bossi-Rezeptredaktorin Claudia Stalder im Video in unserem iPad-Magazin und unter: www.coopzeitung.ch/rezept

Zwetschgen-Cake mit Streusel

Zutaten

Ergibt 12 Stück
pro Stück
ca. 1040 kJ/248 kcal

BODEN/STREUSEL

200 g Weissmehl
75 g Zucker
1 Prise Salz
½ TL Backpulver
1 Bio-Zitrone,
½ abgeriebene Schale
100 g Butter, flüssig,
ausgekühlt
1 Ei

FÜLLUNG

50 g Zucker
2 Eigelbe
1 Bio-Zitrone, ½ abgeriebene
Schale und 1 EL Saft

50 g gemahlene Mandeln
25 g Weissmehl
2 TL Zimt
¼ TL Nelkenpulver
2 Eiweisse
1 Prise Salz
2 EL Zucker
400 g Zwetschgen, entsteint
(ergibt ca. 300 g), halbiert
oder geviertelt

Puderzucker zum Bestäuben
1 dl Halbrahm
1 TL Vanillezucker

Vor- und Zubereitungszeit

ca. 25 Minuten
Backen: ca. 40 Min.
Für eine Cakeform von
ca. 25 cm, mit Backpapier
ausgelegt

Zubereitung

BODEN/STREUSEL: Mehl und alle Zutaten bis und mit Zitronenschale mischen. Butter und Ei verrühren, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes darunter-rühren, bis die Masse krümelig ist. Die Hälfte davon in die vorbereitete Form verteilen.

FÜLLUNG: Zucker und Ei-gelbe mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse hell ist. Zitronenschale und -saft darunter-rühren. Mandeln, Mehl, Zimt und Nelkenpulver mischen. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, weiterrühren, bis die Masse glänzt. Ca. ⅓ des Eischnees unter die Eigelbmasse rühren.

Restlichen Eischnee ab-wechslungsweise mit der Mandelmischung sorgfältig darunterziehen. Masse auf den Streusel in der Form verteilen. Zwetschgen dicht in den Teig stecken. Restliche Streusel darauf verteilen.

Backen: ca. 40 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas ab-kühlen. Cake aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Cake mit Puderzucker bestäuben. Halbrahm mit Vanillezucker flaumig schlagen, dazu servieren.

Gut zu wissen Zwetschgen aufbewahren



Anna Späh
Fachstelle
Ernährung

Auf den Zwetschgen bildet sich während des Wachstums eine Wachsschicht, welche vor Austrocknung und Ver-derb schützt, womit sie länger haltbar sind. Die blau-violetten Früchte enthalten viel Zucker, weshalb sie nahrhaft sind und sich gut zum Dörren eignen. Der hohe

Gehalt an Nahrungsfasern kann die Verdauung sti-mulieren. Saison haben Zwetschgen von Juli bis Mitte Oktober. In einem Plastiksack oder einem feuchten Tuch lassen sie sich gekühlt ein paar Tage aufbewahren. Noch etwas harte Früchte reifen bei Raumtemperatur gut nach. Einen Überschuss an reifen Zwetschgen können Sie entsteint und halbiert einfrieren. Bei Bedarf tauen Sie die passende Anzahl zum Beispiel für eine Wähe auf.



Der passende Wein Muscat Languedoc AC St-Jean de Minervois

Preis: Fr. 8.90/37,5 cl
Herkunft: Frankreich
Region: Languedoc/
Roussillon
Rebsorte: Muscat
Genussreife:
bis 3 Jahre nach Kauf
Erhältlich: in grösseren
Coop-Verkaufsstellen
oder unter:

link
www.coopathome.ch

