

Zwetschen-Streuselkuchen

Zutaten

	Hefeteig
500g	Dinkelmehl Typ 630
7g	Flohsamenschalen
300ml	Milch
50g	Zucker
7g	Salz
1	Ei
10g	Hefe
50g	Butter, weich
	Mürbteig (für Zwillingsteig und Streusel)
125g	Zucker
250g	Butter
375g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
1	Zitronen (Schalenabrieb)
½	Vanilleschote (Mark, ausgekratzt)
½ TL	Salz
	Außerdem
1,5kg	Zwetschgen, entsteint

Zubereitung

Hefeteig

- Mehl mit Flohsamenschalen mischen
- Milch, Zucker, Salz, Hefe und Ei zugeben und **ca. 5 Minuten** verkneten
- weiche Butter in Stücken zugeben und unterkneten bis sie vollständig vom Teig aufgenommen ist
- Fenstertest machen und ggf. noch weiterkneten bis sich der Teig gut fenstern lässt
- abgedeckt für **ca. 1 Stunde bei 23 Grad** gehen lassen



Mürbteig und Streusel

- Alle Zutaten verkneten
- **240 g** für den Zwillingsteig abnehmen und zu einer Kugel formen. Bei Zimmertemperatur **eine Stunde** quellen lassen
- den Rest für die Streusel in den Kühlschrank stellen und ebenfalls **1 Stunde** quellen lassen

Fertigstellung

- Den Hefeteig und den Mürbteig miteinander zum "Zwillingsteig" verkneten
- Der Mürbteig sollte dabei noch als ganz feine Marmorierung zu sehen sein
- Den Zwillingsteig nochmals für **2 Stunden** abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen
- Ein quadratisches Backblech mit einer Backfolie oder Backpapier auslegen
- Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche kippen und auf die Größe des Backblechs ausrollen und auf das Backblech legen
- Zwetschgen dicht an dicht auf dem Teig verteilen
- Streusel aus dem Kühlschrank holen und auf den Zwetschen verteilen.
- nochmals **1/2 - 1 Stunde bei 23°C** gehen lassen
- **1 Stunde bei 180°C (Umluft)** backen