Plaumenkuchen mit Zwillingsteig ?

Wenn im August die ersten Pflaumen reif sind, dann gibt es für mich nur zwei Möglichkeiten, entweder Plaumenmus oder Pflaumenkuchen zu kochen oder zu backen ?. Ich liebe ja den klassischen Zwetschgen Datschi. Das ist ein Pflaumenkuchen mit Hefeteig. Meine Familie hingegen mag eher Mürbe – oder Rührteig ?‍♀‍ also mussste eine Lösung her ?

Im Internet bin ich auf den Zwillingsteig gestoßen, das ist eine Mischung aus Hefeteig und Mürbeteig. Beide Teige werden erst getrennt verarbeitet und anschließend miteinander verknetet.

Zugegeben, es ist natürlich ein bisschen aufwendiger, aber das Ergebnis ist wirklich sensationell ? denn der Teig ist trotz der Hefe schön knusprig und fluffig. Und das auch noch am nächsten Tag ?

Wer mag kann den Pflaumenkuchen noch mit Zimtstreuseln belegen. Ich habe für mein Bild nur sehr wenig davon auf den Kuchen gestreut. Also normalerweise wird der Kuchen eher üppig belegt. Ich habe aber noch einen Anderen zeitgleich gebacken und brauchte deshalb noch die größere Menge für meinen anderen Kuchen ?

So, hier kommt jetzt das Rezept ?

Zutaten

Hefeteig:

250 g Mehl

1 Pack. Trockenhefe

25 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

150 g Creme Fraiche

Mürbeteig :

100 g Mehl

1 Messerspitze Backpulver

25 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

50 g Butter

Zimtstreusel :

100 sehr weiche Butter

60 g brauner Rohrzucker

150 g Mehl

1 Prise Salz

2 Msp. Zimt

Ca. 1000 g Pflaumen

Zubereitung

Hefeteig :

– das Mehl mit der Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Die restlichen Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verkneten

– für ca. 30 Minuten warm stellen und gehen lassen

Mürbeteig :

– die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Mit dem Ei und der Butter verkneten

Zimtstreusel :

– Mehl, Zucker Salz und Zimt vermischen. Die weiche Butter zugeben und mit einem elektrischen Knethaken zu Streuseln verarbeiten

– kühl stellen

Fertigstellen:

– den Ofen auf 180°C Ober/Unter Hitze oder 170°C Umluft vorheizen

– beide Teige miteinander verkneten

– das Blech oder die Pizzaform fetten und bemehlen

– den Teig ausrollen und in die Form geben

– die Pflaumen teilen oder vierteln und den Teig damit üppig belegen

– die Zimtstreusel auf die Pflaumen verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen

Am besten schmeckt der fertige Kuchen übrigens noch lauwarm mit Schlagsahne ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤