

# Zwetschkuchen mit Brot-Guss

Zutaten Springform 26-28 cm	Zubereitung
125 g Butter 100 g Zucker 1 TL Vanillezucker 250 g Mehl Type 550 1 Prise Salz evtl. kaltes Wasser	Für den Mürbeteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes kneten. Sollte die Konsistenz zu trocken sein, etwas kaltes Wasser zugeben und abgedeckt kaltstellen. Den Teig rund auswellen und in eingefettete Springform legen. Den Rand begradigen.
1 kg Zwetschgen  4 Eiweiß 100 g Butter 150 g Zucker 4 Eigelb ½ TL Zimt 50 g Mandeln gemahlen 125 g Brot gerieben 1-2 EL Rum oder Schnaps	Für den Belag die Zwetschgen waschen und entsteinen, Teig mit Obst belegen. Für den Guss Eiweiß steif schlagen. Aus Butter und Zucker eine Schaummasse Schlagen. Eigelb und Zimt unter die Buttermasse rühren.  Mandeln, Brot und Rum unterrühren, Eiweiß unterheben. Masse über das Obst gießen und glattstreichen. Bei <b>175°C Ober-/Unterhitze</b> ca. <b>40 Minuten</b> backen.

**Tipp:** Mit Schlagsahne oder Vanilleeis anrichten. Hält sich einige Tage frisch.

