



## ZWETSCHGEN STREUSELKUCHEN

### Teig:

200 g Mehl

10 g Hefe

½ KL Salz

1½ dl lauwarme Milch

40 g flüssige, lauwarme Butter

1 Ei verklopft

40 g Zucker

ca. 400g Zwetschgen

### Streusel:

50 g flüssige Butter

50 g Mehl

50 g Zucker

50 g Mandelstifte oder geschälte, gehackte Mandeln

Backen:

Hefeteig zubereiten, gut klopfen bis er Blasen wirft

in die vorbereitete Springform (24-28 cm) füllen (Boden mit Backpapier belegen und Rand einfetten) und zugedeckt ums Doppelte aufgehen lassen

halbiert oder geviertelt darauf verteilen

gut mischen und den Streusel über die Zwetschgen streuen

180°C, Ofenmitte, ca. 30 Minuten



## ZWETSCHGENKNÖDEL

500 g Kartoffeln mehlig kochend

40 g Butter weich

1 Ei verquirlt

1 Prise Salz

ca. 200 g Weissmehl

mit der Schale weichkochen (DKT ca. 10 Min.)

lauwarm schälen und passieren

dazu geben und gut zusammenkneten, es soll ein glatter Teig entstehen

- Zwetschgen seitlich aufschneiden, entsteinen und in jede einen Würfelzucker stecken
- Aus dem Knödelteig eine Rolle formen und in gleichmässige Stücke schneiden
- Teigstücke flach drücken und um eine Zwetschge hüllen
- gut verschliessen und Knödel formen
- In kochendem Salzwasser ziehen lassen, bis die Knödel hochkommen (ca. 10 Minuten)
- 4 EL gemahlene Haselnüsse und 4 EL Zucker mischen
- Knödel darin wenden
- lauwarm servieren
- dazu passt Vanillecreme oder Glacé

Frisch gepflückt direkt von Ihrem Zwetschgenproduzenten:



Schweiz. Natürlich.

zueri-obst.ch / 2013 · HP: & E. Meier Werbegrafik Bern

# ZWETSCHGEN

## ALLGEMEINES

Die Herkunft der Zwetschgen ist nicht geklärt. Häufig werden Zwetschgen und Pflaumen im gleichen Zug genannt. Zwetschgen sind aber von länglicher Form, während die Pflaumen eher eine rundliche Form aufweisen. Die Standortansprüche der Zwetschgen sind gering, doch wirkt sich regnerisches Wetter negativ auf die Fruchtqualität aus.

Nachdem die Anbaufläche jahrelang zurückgegangen ist, erlebt die Zwetschge jetzt eine Renaissance.

Fläche Schweiz: 333 ha, davon 12.5% unter Witterungsschutz  
Fläche Zürich: 17 ha, davon 15.0% unter Witterungsschutz

Die Saison der Tafelzwetschgen dauert von Mitte August bis Mitte Oktober, die Frucht lässt sich nur begrenzt lagern. Deshalb beläuft sich der Konsum in der Schweiz pro Kopf auf bloss 1.2 Kilogramm im Jahr.

Zwetschgen enthalten viel Fruchtzucker, deshalb sind sie sehr nahrhaft und hervorragend zum Dörren geeignet.

## WAS BEDEUTET DER WEISSE SCHIMMER?

Zwetschgen sind häufig von einem weissen Film überzogen. Diese natürliche Wachsschicht ist ein sicheres Zeichen für Frische. Sie schützt die Früchte vor dem Austrocknen und lässt sich leicht abwaschen. Sie deutet auf schonende Behandlung der Früchte hin und ist ein Qualitätsmerkmal.

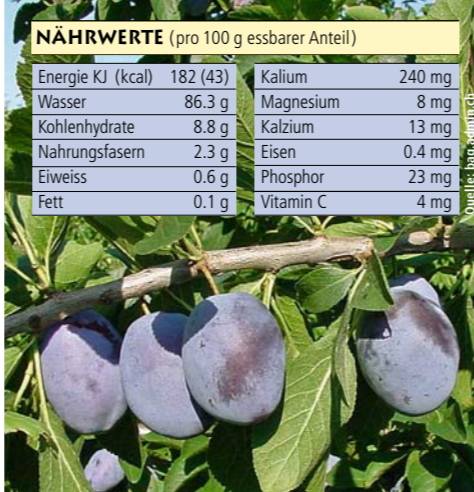
## DIE SAISON DER ZÜRCHER FRÜCHTE FINDEN SIE NEU AUF FACEBOOK

Quellen:  
Text: Schweizer Obstverband  
Fotos: fotografie.to/Strickhof  
Rezepte: Strickhof Bäuerinnenschule



## NÄHRWERTE (pro 100 g essbarer Anteil)

Energie KJ (kcal)	182 (43)	Kalium	240 mg
Wasser	86.3 g	Magnesium	8 mg
Kohlenhydrate	8.8 g	Kalzium	13 mg
Nahrungsfasern	2.3 g	Eisen	0.4 mg
Eiweiss	0.6 g	Phosphor	23 mg
Fett	0.1 g	Vitamin C	4 mg



Quelle: bag.admin.ch

## ZWETSCHGENMUS

*2-3 kg Zwetschgen* waschen, rüsten, aufkochen unter Rühren ca. 1 Stunde köcheln lassen durchs Sieb streichen, nochmals 1½ - 2 Std. unter Rühren einkochen (Konfidenthe) heiss in vorgewärmte Gläser bis 1mm unter den Rand füllen, sofort verschliessen kurze Zeit stürzen (Haltbarkeit ca. 1 Jahr) als Brotaufstrich oder Füllung für Knödel und Gipfel

### Verwendung

## ZWETSCHGENGIPFEL

*1 rund ausgewallter Blätterteig Zwetschgenmus* in 6 Stücke schneiden je einen Kaffeelöffel Zwetschgenmus in die Mitte geben. Rand benetzen und Gipfel aufrollen. Auf ein Blech mit Blechreinpapier legen, mit der Spitze nach unten 220°C, Ofenmitte, ca. 20 Min.  
*Backen:*  
*Puderzucker Glasur:* mischen  
*6 EL Puderzucker* Gipfel noch heiss mit dicker Puderzucker-  
*2 EL Wasser* Glasur bestreichen

## ZWETSCHGEN-TIRAMISU

*500 g Zwetschgen wenig Wasser* waschen, entsteinen, vierteln und 5-10 Minuten zugedeckt dämpfen  
*ca. 50 g Zucker* zugeben, absieben und auskühlen lassen  
*evtl. 2 EL Zwetschgenwasser* unter den Saft mischen  
*250 g Mascarpone*  
*250 g Quark*  
*3-4 EL Zucker*  
*evtl. 1-2 KL Zimt* gut mischen  
*1½ dl Rahm* steif schlagen und darunter ziehen  
*Löffelbiskuits* den Boden einer Form bedecken  
Mit Zwetschgensaft beträufeln, das Zwetschgenkompott und anschliessend die Mascarponecrème darüber verteilen.  
Mindestens 1 Stunde kühl stellen.

