

Petzkuchen

Schon vor vielen Jahren brachte unsere Tante Inge aus Frankfurt am Main dieses einfache traditionelle Rezept aus Hessen mit nach Kahlwinkel und erfreut sich seitdem in unserer Familie großer Beliebtheit.



Zutaten:

Teig:

100 ml Milch
1/3 Hefe
200g Mehl
30 g Zucker
30 g Butter

Belag:

Becher Schmand
10 g Zucker
Prise Salz

1 TL Zimt
60 g Zucker
70 g Butter

etwas Butter für die Form

[Tarteform Kaolin](#)

Zubereitung:

Milch lauwarm erwärmen, Hefe hineinbröckeln und auflösen. Mehl, 30 g Zucker und 30g weiche Butter mit der Milch verkneten und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Dann den Teig rund ausrollen und in die leicht eingefettete Tarteform legen und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Nun "petzt" oder "zwick" man mit Daumen, Zeige- und Mittelfinger den aufgegangenen Teig; so dass Mulden bzw. kleine Zipfel entstehen (s. Foto unten). Restliche Butter schmelzen und über den Teig verteilen. Übrigen Zucker mit dem Zimt vermischen und ebenfalls über dem Teig verteilen. Durch die Mulden entstehen kleine "Geschmacksinseln" – ein Grund, warum der Kuchen so lecker schmeckt.

Den Kuchen im Backofen ohne Vorheizen bei 160° Umluft 25 – 30 Minuten backen. Kuchen abkühlen lassen. Den Schmand mit 10 g Zucker und der Prise Salz verrühren und den Kuchen damit bestreichen.

