

Zwetschkuchen mit Streuseln



Rezept für 4

Zutaten Streusel

100 g Butter
100 g Zucker
125 g Mehl

Zutaten

Zwetschkuchen

600 g Zwetschgen,
gewaschen, entsteint,
geviertelt
375 g Butter
300 g Zucker
3 Eier
1 Msp Zimt
1 Vanillestängel,
ausgekratzt
450 g Mehl

Zubereitung Streusel

Mehl, Zucker und Butter in einer Schüssel gut mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Masse in eine Klarsichtfolie wickeln und in den Tiefkühler legen.

Zubereitung Zwetschkuchen

Butter und Zucker mit Zimt und Vanille so lange rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Abwechslungsweise Mehl und Eier zufügen und sorgfältig untermischen. Den Teig auf das mit Backpapier ausgelegte Edelstahlblech verteilen und flach streichen. Die Zwetschgenviertel gleichmäßig in den Teig stecken und leicht andrücken. Die Streuselmasse aus dem Tiefkühler nehmen und an einer Röstiraffel reiben. Die Streusel über die Zwetschgen verteilen. Das Edelstahlblech in Auflage 2 in den kalten Garraum schieben und mit Profi-Backen 210 °C während 35 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Garraum nehmen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.



Anrichten

Garstufen

ohne Vorheizen - Auflage 1

35 Minuten | Profi-Backen 210 °C