

Saftiger Zwetschgeng- kuchen mit Streuseln

EINFACHES
HERBSTREZEPT

FRUCHTIG,
SAFTIG UND
UNWIDERSTEH-
LICH
LECKER



Zutaten

Für eine Springform (Ø 28 cm,
ca. 12 Stücke)

Für den Teig:

250 g	weiche Butter
200 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
4	Eier
300 g	Mehl
2 TL	Backpulver
100 ml	Milch

Für den Belag:

ca. 1 kg	Zwetschgen (entsteint gewogen)
----------	-----------------------------------

Für die Streusel:

200 g	Mehl
120 g	kalte Butter
100 g	Zucker
1 TL	Zimt

Zubereitung

1

Streusel vorbereiten

Mehl, kalte Butter, Zucker und Zimt in eine Schüssel geben und mit den Händen zu krümeligen Streuseln verkneten. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

2

Teig zubereiten

Butter, Zucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel cremig rühren. Die Eier nach und nach zugeben. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch kurz unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

3

Zwetschgen vorbereiten

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften nach Beieiben noch einmal teilen.

4

Kuchen belegen

Den Teig in eine gefettete Springform (Ø 28 cm) füllen und glatt streichen. Die Zwetschgen dicht nebeneinander darauf verteilen. Die Streusel gleichmäßig darüberstreuen.

5

Backen

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 50–60 Minuten goldbraun backen. Bei Bedarf nach 30 Minuten mit Backpapier locker abdecken.

6

Abkühlen lassen

Den Zwetschgengkuchen in der Form etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig lösen und vollständig auskühlen lassen. Nach Wunsch mit etwas Puderzucker bestäuben.