Streuselkuchen Zwetschgen

Schwierigkeitsgrad leicht | Portion/ Größe 26 cm | Zubereitungszeit 1 Stunde | Backzeit 45 Minuten | Temperatur 200° O/U

Zutaten

Teig

250 gr Weizenmehl (Typ 550)

80 gr Zucker

125 gr weiche Butter/ Margarine

1 Ei

eine Prise Salz

Streusel

180 gr Weizenmehl (Typ 550)

100 gr Zucker

125 gr weiche Butter/ Margarine

1 Pkg. Vanillezucker (optional Bourbon)

1 Tl. Zimt

eine Prise Salz

Außerdem

700 gr frische Zwetschgen

2 El. Semmelbrösel

1-2 El. Rohrzucker

Butter/ Margarine für die Form

Zubereitung

Ofen auf 200° O/U vorheizen. Eine Tarte Form mit Butter bestreichen. Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren.

Die Zutaten des Teiges in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Das Ganze ca. 5 Minuten kneten lassen, bis die Zutaten sich schön vermischen und der Teig sich vom Rand löst. Kurz mit den Händen durchkneten, rundwirken und in Frischhaltefolie einwickeln. 30 Minuten kalt stellen.

Für die Streusel die Zutaten ebenfalls in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken verarbeiten. Nach ca. 5 Minuten werden richtig schöne bröselige Streusel entstehen.

Den Teig aus dem Kühlschrank rausholen und so groß auswalken, dass er in die Form reinpasst. Vorsicht, die Ränder sollen auch bedeckt sein. Den Boden ein paar Mal mit einem Gabel einstechen und mit Semmelbrösel bestreuen. Mit Zwetschgen belegen, so dass der Boden komplett bedeckt ist.

Zum Schluss die Streusel darauf gleichmäßig verteilen. Man kann jetzt noch mit 1- 2 Esslöffel Rohrzucker darüber streuen. Dies kann beim Backen schön karamellisieren.

Ca. 45 Minuten backen. Damit die Streusel richtig schön knusprig werden, kann man den Kuchen zum Schluss 2 -3 Minuten auf Grillfunktion fertig backen.

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns