

Zwetschkuchen mit Streusel

Zutaten für 8 Portionen

Menge Maß

| | | Zutat |
|-------|----|-----------------|
| 200 | g | Mehl (Boden) |
| 50 | g | Zucker |
| 1 | St | Ei |
| 60 | g | Butter |
| 1 1/2 | kg | Zwetschgen |
| 1 | Pk | Vanillzucker |
| 300 | g | Mehl (Streusel) |
| 120 | g | Butter |
| 1/4 | TL | Zimt |
| 150 | g | Zucker |



Für den Boden das Mehl, den Zucker, die Butter und das Ei zu einem Mürbteig kneten, dann zum ruhen in den Kühlschrank stellen.

Mehl, Zucker, Zimt und Butter zu Streusel verarbeiten, ebenfalls in den Kühlschrank stellen.

Die Zwetschgen waschen und entsteinen.

Die Hälfte des Mürbteiges in einer gefetteten Springform (26 cm) als Boden ausrollen. Die andere Hälfte als Rand arbeiten.

Die Zwetschgen Hälften von außen zur Mitte kreisförmig, stehend auf den Teig verteilen und mit dem Vanillezucker bestreuen.

Streuselteig aus Butter, Zucker und Mehl formen. Der Teig soll sich zerbröseln aber nicht geschmeidig kneten lassen.

Nun den Streusel darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Heißluft oder 180 Grad Ober-Unterhitze ca. 40 Min. backen. Der Streusel sollte goldbraun sein.