

REGIONAL & HANDGEMACHT

Zwetschkuchen mit Streuseln

Zutaten

Für eine Springform Ø 24 cm

FÜR DEN BODEN

100 g kalte Butter
60 g Zucker
1 gestr. EL Vanillezucker
1- 2 TL Zimt
1 Ei
1 Prise Salz
220 g Mehl

FÜR DIE FÜLLUNG

1 kg Zwetschgen
(Gewicht mit Steinen)

FÜR DIE STREUSEL

70 g kalte Butter
70 g Zucker
2 TL Zimt
140 g Mehl

PLUS

6 EL gemahlene Mandeln
oder Nüsse



Zubereitung

Zunächst die Streusel vorbereiten. Dafür kalte Butter stückeln und mit Zucker, Zimt und Mehl zu Streuseln verkneten. Diese bis zur weiteren Verarbeitung ins Gefrierfach stellen.

Für den Boden gestückelte Butter mit Ei & Zucker kurz ankneten, dann mit Mehl zu einem glatten Teig verkneten; wir finden, das geht am besten mit den Händen.

Zweidrittel des Teigs in die Form geben und zu einem Boden andrücken. Mit einer Gabel einstechen und bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Ofen 8 bis 10 Minuten vorbacken. Aus dem übrigen Teig 1 cm dünne Würste formen und diese an den Rändern der Form etwa 3 cm hoch andrücken.

Den Boden mit gemahlene Nüssen bestreuen, entsteinte und geviertelte Zwetschen darauf verteilen und nach Belieben noch mit etwas Zimt-Zucker bestreuen.

Streusel auf dem Kuchen verteilen und den Zwetschkuchen mit Streuseln bei 180 °C Ober- und Unterhitze für weitere 50 bis 60 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun geworden sind. Nach Belieben abgekühlt noch einmal mit etwas Zimt-Zucker bestreuen. Guten Appetit!

Zubereitungszeit (ohne Backzeit): 40 Minuten / reine Backzeit: etwa 1 Stunde / Backtemperatur: 180 °C Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad: einfach / Haltbarkeit: Der Zwetschkuchen mit Streuseln hält drei Tage frisch. Auch danach ist er noch genießbar, das Obst weicht den Boden und die Streusel aber langsam durch.