



Zwetschgen Streusel vom Blech

Schwierigkeitsgrad



1 Blech



2 Stunden

Zutaten Teig

250 g	Weiche Butter
200 g	Zucker
6	Eier
1 TL	Vanillepaste
1 Pck.	Backpulver
500 g	Mehl
1 Prise	Salz
Belag:	
1 - 1,5 kg Zwetschgen	
2 TL Zimtzucker	

Streusel:

250 g Mehl
120 g Zucker
150 g Butter
1 Prise Salz

Schritte

1. Zwetschgen waschen, entkernen und halbieren.
2. Butter mit Zucker schaumig rühren, die Eier nach und nach unterrühren. VanillePaste zugeben.
3. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und dazugeben. Kurz unterrühren
4. Großen Ofenzauberer einfetten, Teig darauf streichen.
5. Zwetschgen eng aneinander auf den Teig setzen und etwas eindrücken. Zimt/Zucker darüber streuen.
6. Aus den Zutaten Streusel herstellen und auf dem Kuchen verteilen
7. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
8. 35-40 Minuten backen

Zwetschgen können auch gegen Äpfel oder Kirschen ausgetauscht werden
Tipp: ersetzt einen Teil vom Mehl für die Streusel durch gemahlene Kekse zb. Biscoff