

# Knusprig saftiger ZwetschgenstreuzeLKuchen



**MENGE:** 1 Springform Ø 26 cm

**AUFWAND:** ♥♥♥♥♥

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 20 min

**WARTEZEIT:** 1 Std

**BACKZEIT:** 45 min

## MÜRBETEIG

300 g Weizenmehl (405)  
150 g Zucker  
1 Pr. Salz  
150 g Butter  
1 Ei  
1 Eigelb

## BELAG

1 kg Zwetschgen  
Sammelbrösel  
bei Bedarf etwas Zucker

## STREUSEL

200 g Weizenmehl (405)  
150 g Zucker  
100 g Butter  
1 Pr. Salz

01

Verknete das Mehl, den Zucker, das Salz, die Butter, das Ei und das Eigelb zu einem geschmeidigen, festen Mürbeteig. Schlage den Teig in Frischhaltefolien ein und lass den Teig für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.

02

Wasche und entkerne die Zwetschgen. Schneide die Zwetschgenhälften jeweils oben mit einem kleinen Schnitt ein.

03

Vermixe Mehl, Zucker, Salz und Butter zu groben Streuseln.

04

Heize den Backofen auf 160°C Umluft vor.

05

Fette eine Springform ein und drücke den Mürbeteig mit einem ca. 5 cm hohen Rand in die Form. Streue Semmelbrösel auf den Teig und belege ihn mit den Zwetschgen. Sollten die Zwetschgen sehr säuerlich sein, zuckere sie etwas. Verteile zum Schluss die Streusel auf den Zwetschgen.

06

Ab mit der Springform in den Ofen. Backe den Kuchen für ca. 45 min bis die Streusel goldgelb sind. Et voilà, fertig ist das Kuchenglück.



*tipps &  
tricks*

- ♥ Je mehr Butter du verwendest, desto grober werden die Streusel.
- ♥ Bei Belieben kannst du zu den Streuseln eine Prise Zimt hinzugeben.
- ♥ Einen Tag Durchgezogen, schmeckt der Zwetschgenkuchen fast etwas besser als ganz frisch.