

Zwetschkuchen mit Streuseln



Zutaten Zwetschkuchen mit Streuseln

Für eine Springform von 26 cm Durchmesser:

Boden:

100 g weiche Butter

100 g Zucker

1 Päckchen Bourbon-Vanille-Zucker

2 Eier

150 g Mehl

2 TL Backpulver

ca. 600 g Zwetschgen

Streusel:

125 g kalte Butter

100 g Zucker

1 TL Zimt

1 Prise Salz

175 g Mehl

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Die Springform mit Butter ausfetten oder aber mit Backpapier auslegen.

Für den Rührteig zunächst die weiche Butter mit dem Zucker und Vanille mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, die beiden Eier nach und nach unterrühren. Dann Mehl und Backpulver zugeben und weiterrühren, bis ein homogener Teig entstanden ist. Diesen Teig in der Backform gleichmäßig verstreichen. Die Zwetschgen waschen, entkernen und halbieren und hochkant (im Kreis) auf dem Teig verteilen.

Die Zutaten für die Streusel in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes rasch zu Streuseln kneten. Diese nun üppig auf den Zwetschgen verteilen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen für ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und dazu frisch geschlagener Sahne reichen