



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

ZWETSCHGENKUCHEN MIT BUTTERSTREUSELN



Für 1 Springform von 26–28 cm Ø

ZUTATEN

Mürbeteig:
180 g Mehl
110 g Butter
60 g Puderzucker
1 Ei
1 Prise Salz

Füllung:
120 g Mehl
1 TL Weinsteinbackpulver
120 g Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
2 Eier
¼ TL Zimtpulver
800 g Zwetschgen

Streusel:
100 g Butter
60 g Zucker
160 g Mehl

etwas Butter für die Kuchenform
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Für den Mürbeteig: das Ei verquirlen und die Hälfte mit Mehl, Butter, Puderzucker, und Salz zu einem Teig kneten. In Frischhaltefolie einpacken und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig ca. 4 mm dick ausrollen und in die gebutterte Springform legen, dabei einen Rand von ca. 2 cm Höhe formen.

Für die Füllung: Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen, die zwei Eier mit dem restlichen verquirlten Ei nach und nach dazugeben und gut unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver kurz unterrühren. Den Rührteig auf dem ausgerollten Mürbeteig gleichmäßig verteilen und die Oberfläche mit gemahlenem Zimt bestäuben. Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und auf den Rührteig legen.

Den Backofen auf 180 °C CircoTherm Heissluft vorheizen. Für die Streusel: Butter, Zucker und Mehl in einer Schüssel mischen und mit den Händen zu Streuseln formen. Diese gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen auf Einschubhöhe 2: 50 bis 60 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen. 10 Minuten abkühlen lassen, dann den Kuchen aus der Form lösen und mithilfe einer Kuchenpalette auf ein Kuchengitter zum Auskühlen setzen. Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.