

SAFTIGER STREUSELKUCHEN MIT BIO ZWETSCHGEN

VORBEREITEN

30 MIN.

ZUBEREITEN

60 MIN.

NIVEAU

LEICHT



ZUTATEN FÜR 12 PERSONEN

FÜR DEN TEIG & DIE FÜLLUNG

1 KG Bio Zwetschgen
200 Gramm weiche Butter
200 Gramm Zucker
2 Packung Vanillinzucker
1 Prise Salz
4 Bio Eier
360 Gramm Mehl
3 TL Backpulver
- etwas Butter für die Form

FÜR DIE STREUSEL

150 Gramm (brauner) Zucker
½ TL Zimt
150 Gramm weiche Butter
250 Gramm Mehl
- etwas Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1.

Wasche die Zwetschgen, entkerne und halbiere sie. Heize den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vor.

2.

Weiche die Butter und rühre es mit Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig. Gebe die Eier dazu und mixe erneut bis sich eine homogene Masse bildet. Mische Mehl mit Backpulver und siebe es nach und nach auf die Mischung und rühre es vorsichtig mit einem Holzlöffel unter.

3.

Fette ein Backblech mit etwas Butter ein und Fülle den homogenen Teig hinein. Streiche es glatt. Stecke die Zwetschgen hochkant in den Teig und lege es kurz zu Seite.

4.

Knete für den Streuselteig alle Zutaten, außer das Mehl, miteinander. Gebe zum Schluss das Mehl dazu und verarbeite es zu Streuseln. Verteile die Streusel auf den Teig mit den Zwetschgen und backe es mind. 35 Minuten.

5.

Lasse es vollständig auskühlen und bestäube es nach belieben mit Puderzucker.

Tipp: Ein Tag ausgeruht, schmeckt der Kuchen noch saftiger.

NÄHRWERT PRO PORTION

Kalorien: 225 kcal
Protein: 3,51 g
Fett: 8,95 g

VITAMINE: A, C, E, B