

Zwetschkuchen mit Streusel

Zutaten:

- ☞ 200 g Mehl
- ☞ ½ Würfel Hefe
- ☞ 50 g Zucker
- ☞ 80 ml Milch
- ☞ 1 Pr. Salz
- ☞ 1 Ei
- ☞ 50 g weiche Butter

- ☞ 600 g Zwetschgen

Streusel:

- ☞ 100 g Mehl
- ☞ 1 - 2 EL Zucker
- ☞ 40 g Butter
- ☞ 2 Pack. Vanillinzucker

- ☞ 1 TL Zimt-Zucker
- ☞ 1 Handvoll Walnüsse

Zubereitungszeit: 30 min

Ruhezeit: 2 Std.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Stücke



Zubereitung:

In eine Schüssel Mehl geben, eine Mulde machen, Hefe, Zucker & Salz hineingeben & mit Milch bedecken. Alles 10 min. abgedeckt stehen lassen. Die restlichen Zutaten zufügen & zu einem geschmeidigen Teig kneten & gehen lassen bis er sich verdoppelt hat ca. 60 min.

Nun hat man Zeit die Zwetschgen zu waschen & zu entsteinen. Auch den Streuselteig kann man zubereiten. Alle Zutaten vermischen und zu einem krümeligen Teig kneten & kalt stellen.
(So wird er nachher richtig knusprig)

Kaffeepause :-)

Ist der Teig gegangen, nochmals gut durchkneten & auf ein mit Backpapier belegtes runde Springform Ø 28 geben oder auf einem Blech so groß formen (am besten mit nassen Händen den Teig in Form bringen.) Mit Zwetschgen belegen, Zimtzucker daraufstreuen & die Streusel obenauf geben & gehackte Walnüsse verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 30 min. backen.
Zum warmen Kuchen passt eine Kugel Vanilleeis dazu.