ZWETSCHKENKUCHEN MIT ZIMTSTREUSEL



★★★★ 5 bei 27 Bewertungen











Zubereitung

- Mürbteig zubereiten (>Mürbteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)) und zugedeckt ca. 30 Minuten kühl rasten lassen. In der Zwischenzeit die Zwetschken halbieren und entsteinen.
- Den Teig auf die Größe des Backrahmens (gleich am Backblech) ausrollen und mit Semmelbrösel bestreuen. Danach die Zwetschken eng aneinander auf dem Teig verteilen.
- Für die Streusel alle Zutaten vermischen bis eine bröselige Masse entsteht. Die Streusel dick auf den Zwetschken verteilen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 40 Minuten backen.



Zutaten

1 BACKRAHMEN (CA. 30 X 20 CM)

TEIG

250 g Weizenmehl 700

70 g Zucker

125 g kalte Butter

1 Ei

8 g Backpulver

900 g Zwetschken

15 g Semmelbrösel

STREUSEL

125 g kalte Butter

90 g Zucker

20 g Vanillezucker

3 g Zimt

180 g Weizenmehl 700