ZWETSCHKENKUCHEN MIT ZIMTSTREUSEL

5 bei 39 Bewertungen

Mürbteig | 30 min | Heißluft | 180 Grad | 40 min



Zubereitung

1. 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.

2. Den Teig auf die Größe des Backrahmens (gleich am Backblech) ausrollen und mit Semmelbrösel bestreuen. Danach die Zwetschken eng aneinander auf dem Teig verteilen.

3. 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