

Buttermilch-Zwetschkenkuchen mit Streusel

Der Buttermilch-Zwetschkenkuchen mit Streusel ist ein tolles Kuchen-Rezept. Die fruchtige Mehlspeise schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1.5 kg	Zwetschken (reife)
1 Stk.	Backform

für den Teig

100 g	Butter (weiche)
100 g	Zucker
1 Packung	Backpulver
300 g	Mehl
2 Stk.	Eier
250 ml	Buttermilch

für die Streusel

170 g	Mehl
1 TL	Zimt (gemahlen)
75 g	brauner Zucker
100 g	Butter (kalte)

Zubereitung

1. Für den **Buttermilch-Zwetschkenkuchen** mit Streusel den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die warme Butter mit Zucker cremig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver versieben.

Abwechselnd das Mehl, Eier und Buttermilch einrühren.

3. Eine Backform oder Backblech (36x32 cm) mit Backpapier belegen und den Teig aufstreichen.
4. Die gewaschenen, entkernten und halbierten Zwetschken auf den Teig verteilen und leicht andrücken.
5. Im Backofen 25 Minuten backen.
6. Für die Streusel das Mehl, Zimt und Zucker vermischen. Die kalte Butter zugeben und mit der Hand verkrümeln und sofort kalt stellen.
7. Den Kuchen vom Backofen nehmen und die Streusel darüber verteilen. Weitere 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp