

# Zwetschkuchen mit Streusel

Das Rezept für den Zwetschkuchen mit Streusel ist ein beliebter Obstkuchen zur Zwetschgen- und Pflaumenzeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

### für die Streusel

150 g	<a href="#">Butter</a> (kalt)
150 g	<a href="#">Zucker</a>
300 g	Weizenmehl

### für den Belag

800 g	Zwetschgen
6 EL	<a href="#">Zucker</a>
2 EL	Speisestärke
1 TL	<a href="#">Butter</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>

## Zubereitung

1. Um einen **Zwetschkuchen mit Streusel** zuzubereiten, heize deinen Backofen rechtzeitig auf 180 °C Ober- / Unterhitze vor und lege den Boden deiner Springform mit Backpapier aus. Die Ränder mit wenig Butter einfetten.
2. Für den unwiderstehlichen Zwetschgen-Streusel-Boden und das köstliche Zwetschgen-Streusel-Topping benötigst du zuerst das Mehl, kalte Butter und Zucker. Vermische diese Zutaten mithilfe des Knethakens deiner Küchenmaschine oder eines Handmixers. Knete die Masse anschließend mit deinen Händen leicht durch und stelle sie dann in den Kühlschrank.
3. Wasche die Zwetschgen, schneide sie auf, entferne die Kerne und halbiere sie oder schneide

sie je nach Größe in Viertel – wie es dir am besten gefällt.

4. Lasse die Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und gib die Zwetschgenhälften hinein. Bestreue sie großzügig mit Zucker und lasse den Zucker unter gelegentlichem Rühren kurz auflösen. Unter Rühren rührst du dann 2 EL Speisestärke unter und lässt die Zwetschgen bei niedriger Hitze etwa 2 Minuten bei geringer Hitze leicht dünsten.
5. In der Zwischenzeit gibst du ungefähr  $\frac{2}{3}$  der Streuselmasse in deine vorbereitete Springform und drückst sie gleichmäßig und fest am Boden an, am besten mit einem Esslöffel oder einem kleinen Teigroller. Anschließend gibst du die Zwetschgenmasse obendrauf und bestreust sie mit einem Päckchen Vanillezucker.
6. Abschließend formst du die restliche Streuselmasse mit deinen Händen und mithilfe deiner Handwärme zu Streuseln und verteilst sie großzügig auf der Zwetschgenkuchen. Dabei kannst du die Größe der Streusel nach Belieben anpassen.
7. Dein Zwetschgen-Streuselkuchen kommt jetzt für zirka 45 Minuten auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen.

## Tipp

Der köstliche Zwetschgenkuchen schmeckt lauwarm oder natürlich kalt serviert. Nach Belieben einen Klecks Schlagobers dazu genießen!