

# Zwetschken-Creme-Kuchen mit Streuseln

Das Rezept von dem Zwetschken-Creme-Kuchen mit Streuseln passt hervorragend in den Spätsommer. Eine Kombination, die Zwetschen-Liebhaber aufmerken lässt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



## Zutaten

1 Stk. <a href="#">Backform</a>
---------------------------------

### Für den Boden

200 g Mehl
------------

100 g <a href="#">Butter</a> (kalt)
-------------------------------------

100 g <a href="#">Zucker</a>
------------------------------

1 Stk. <a href="#">Ei</a>
---------------------------

0.5 Packungen Backpulver
--------------------------

### Für die Creme

300 g <a href="#">Topfen</a>
------------------------------

400 g Crème fraîche
---------------------

100 g <a href="#">Zucker</a>
------------------------------

0.25 TL Zimt
--------------

3 Stk. <a href="#">Eier</a>
-----------------------------

750 g Zwetschen
-----------------

1 Packung Vanillepuddingpulver
--------------------------------

### Für die Streuseln

100 g <a href="#">Butter</a>
------------------------------

175 g Mehl
------------

50 g <a href="#">Zucker</a> (weiß)
50 g <a href="#">Zucker</a> (braun)
0.5 TL Zimt

## Zubereitung

1. Für den **Zwetschken-Creme-Kuchen mit Streuseln** zuerst die Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen. Danach schon mal den Boden einer 28 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen rechtzeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann das Mehl, die Butter in Stücken, den Zucker, das Ei und das Backpulver in eine Schüssel geben.
3. Nun alles so lange mit den Händen verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
4. Diesen anschließend (am besten mit den Händen) gleichmäßig in der Springform ausbreiten und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
5. Jetzt den Topfen, Crème fraîche, den Zucker, den Zimt, die Eier und das Vanillepuddingpulver in eine Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren.
6. Danach die Zwetschken unter die Creme heben und die Schüssel vorerst zur Seite stellen.
7. Dann für die Streusel die Butter, das Mehl, den braunen und weißen Zucker, und den Zimt in eine Schüssel geben und nach Belieben zu Streuseln verkneten. Anmerkung: Sollte der Teig zu feucht sein, etwas mehr Mehl verwenden und sollte der Teig zu trocken sein, einfach einen kleinen Schuss Milch hinzufügen.
8. Nun zuerst die Zwetschken-Creme in die Form geben und glatt streichen.

9. Zirka 45 Minuten im Ofen backen. Anschließend den Ofen ausschalten, die Backofentür einen Spalt öffnen und den Kuchen im Ofen abkühlen lassen. Hinterher den Kuchen bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

## **Tipp**

Wer im Zwetschken-Creme-Kuchen mit Streuseln keinen Zimt mag, kann diesen natürlich auch weglassen.