Zwetschken-Streusel-Blechkuchen

Der Zwetschken-Streusel-Blechkuchen bringt den Herbst auf den Kaffeetisch. Ein Rezept, das auch Gäste um den Finger wickelt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

Für den Teig

250 g	Mehl
100 g	Zucker
1 TL	Backpulver
125 g	Butter (kalt)
1 EL	Schlagobers
1 Stk.	Ei

Zum Belegen

1 kg	Zwetschken

Für die Streusel

120 g	Mehl
100 g	Zucker
100 g	Butter (kalt)
0.5 TL	Zimt

Zubereitung

1. Für den **Zwetschken-Streusel-Blechkuchen** das Mehl, das Backpulver, den Zucker, die Butter in Stücken, das Schlagobers und das Ei in eine Schüssel geben und am besten mit

den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

2. Diesen anschließend in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

3. Derweil die Zwetschken waschen, der Länge nach halbieren und entsteinen.

4. Nun den Teig zu einem dünnen Rechteck (ca. 34 x 29 cm) auswalken. Am besten zuerst auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche vorrollen...

5. ... und dann auf ein gefettetes Backblech legen und in Form bringen. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

6. Jetzt die Zwetschken mit der Haut nach unten gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht andrücken.

7. Danach das Mehl, den Zucker, die Butter und den Zimt in eine Schüssel geben und mit den Händen zu gleichmäßigen Streusel verkneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, einfach noch etwas Mehl hinzufügen.

8. Dann die Streusel gleichmäßig über die Zwetschken verteilen und den Kuchen im Ofen ca. 40-45 Minuten backen. Der Kuchen sollte bis zum Anschnitt komplett auskühlen.

Tipp

Zu dem Zwetschken-Streusel-Blechkuchen schmeckt sehr gut ein Klecks Schlagobers mit einer Prise Zimt.