Zwetschken Streuselkuchen

Der Zwetschken Streuselkuchen wird in diesem Rezept mit Mürbteig und Buttermilch zubereitet. Der fruchtig, saftige Kuchen wird deinen Lieben besonders schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,1 h



Zutaten

180 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Zimtpulver
40 g	Butter kalt (in Stücke)
100 g	brauner Zucker
100 ml	Buttermilch
500 g	Zwetschken
	Butter (für die Form)
1 Stk.	Backform

für die Streusel

100 g	Mehl
70 g	Zucker
70 g	Butter
0.5 TL	Zimtpulver

Zubereitung

1. Um den **Zwetschken-Streuselkuchen** zuzubereiten als erstes den Mürbteig herstellen. Das Mehl und Backpulver versieben. die kalte Butter mit Zucker in eine Schüssel verkneten. Mehl, Backpulvergemisch und Zimt hinzugeben. Nach und nach die Buttermilch unterrühren und alles zu einen geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Frischhalte Folie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

2. Den Teig zwischen zwei Frischhalte Folien auswalken. Eine mittelgroße Tarte Form mit Butter befetten und die Form mit dem Teig auskleiden. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

3. Für die Streusel, das Mehl, Zucker, Butter und Zimtpulver in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten zu einem krümeligen Streusel-Teig kneten. Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.

4. Die Zwetschken waschen, entsteinen und vierteln. Auf den Teig verteilen und die Streusel darüber streuen.

5. Im Backofen etwa 30-35 Minuten backen.

Tipp