

ZWETSCHGENKUCHEN MIT STREUSELN

Das Schönste am Spätsommer ...

Zutaten für 1 Form Durchmesser 28 cm:

Zutaten:

300 g Mehl
1 TL Backpulver (einrühren!)
100 g Butter (weich, nicht flüssig)
100 g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
1,2 kg Zwetschgen
Ein Schluck Madeira ...

Zutaten für die Streusel:

100 g kalte Butter
120 g Mehl
80 g Zucker
½ TL Zimt (optional)



Zwetschgen waschen und entkernen, mit Madeira begießen und – je nach Reifegrad des Obstes oder nach Geschmack– mit Rohrzucker süßen und eine Weile ziehen lassen.

Alle Zutaten für dem Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken mehrere Minuten zu einem festen Teig kneten. Die Teigmenge dann dritteln. Etwa 2/3 des Teigs direkt auf dem Boden der Springform ausrollen, bzw. flachdrücken.

Das letzte Drittel der Teigmenge zu einer Wurst ausrollen und an den Rand der Springform drücken. Nun die entsteinten Zwetschgen kreisförmig aufrecht auf den Kuchenboden schichten.

Streusel über den Zwetschgen verteilen.

Ca. 55 Minuten bei 160° (Umluft)
auf der zweiten Einschubleiste von unten
backen.

Guten Appetit wünscht
Familie Braasch

Wein & Rumhaus Braasch
Rote Straße 26 - 28
24937 Flensburg | Telefon 0461 14 16 00
www.braasch.sh

