


Feiner und schneller Zwetschkuchen

etwa 12 Stücke

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 26 cm):

Belag:

800 g Zwetschgen

Teig:

125 g Mehl

1 TL Dr. Oetker Backpulver

125 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

125 g Butter oder Margarine,
weich

2 Eier

Streusel:

150 g Mehl

100 g Zucker

1 Msp. Zimt, gemahlen

100 g Butter, weich

1 Vorbereiten:

Zwetschgen waschen, entsteinen, in Spalten schneiden oder halbieren.

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Schüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Zwetschgen mit der Innenseite nach oben fächerförmig auf dem Teig verteilen.

3 Streusel:

Mehl in eine Schüssel geben, mit Zucker und Zimt mischen und Butter hinzufügen. Alles mit dem Mixer zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Die Streusel auf den Zwetschgen verteilen. In der Mitte des vorgeheizten Backofen während ca. 50 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 50 Minuten

Herausnehmen und auf einem Gitter erkalten lassen, dann aus der Form lösen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kuchen kann statt mit Zwetschgen auch mit Äpfeln zubereitet werden. Dafür 800 g Äpfel, z. B. Elstar oder Jonagold schälen und in Spalten schneiden.
- Der Kuchen kann auch auf einem Blech (40 x 30 cm) zubereitet werden. Dann müssen einfach die Zutatenmengen verdoppelt werden.