

Schneller Zwetschgen-Streuselkuchen

etwa 8 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 26 cm):

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, weich
2 Eier

Belag:

500 g Zwetschgen, in Schnitzen

Streusel:

150 g Mehl
100 g Zucker
1 Msp. Zimt
100 g Butter, weich

1 Vorbereiten:

Eine Springform, Ø 26 cm, Boden mit Backpapier belegen und Rand einfetten.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Restliche Teigzutaten zufügen und mit dem Mixer kurz auf niedriger, dann ca. 2 Minuten auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen.

3 Belag:

Die Zwetschgenviertel darauf verteilen.

4 Streusel:

Für den Streusel Mehl, Zucker und Zimt vermischen. Die Butter zufügen und mit dem Mixer zu Streusel verarbeiten. Auf die Zwetschgen verteilen.



Den Kuchen auf der untersten Rille des vorgeheizten Backofens ca. 50 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 50 Minuten

Herausnehmen, Springformrand lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Anstelle von Zwetschgen können je nach Saison auch Aprikosen, Pfirsiche, Kirschen oder Äpfel verwendet werden. Für einen Blechkuchen verdoppeln Sie die Menge.

