

# Zwetschken-Streuselkuchen

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### All-in-Sandmasse:

120 g gesiebtes glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
125 g weiche Butter  
2 Eier (Größe M)

### Zum Belegen:

600 g entsteinte, geviertelte Zwetschken

### Streuselteig:

80 g gesiebtes glattes Mehl  
50 g Zucker  
1 Messerspitze Zimt  
60 g kalte Butter

## Wie backe ich eine Zwetschken Streuselkuchen?:

### 1 All-in-Masse:

Das Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) geben und glatt streichen. Die Zwetschkenspalten mit der Innenseite nach oben fächerförmig auf der Masse verteilen.

### 2 Streuselteig:

Für die Streusel das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten dazugeben, mit den Händen zu Streuseln verreiben und auf den Zwetschken verteilen.

## Backblech in das Rohr geben:

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 50 Minuten**



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Zwetschken können nach Belieben durch Pflaumen ersetzt werden.
- Der Kuchen kann gut auf Vorrat tiefgekühlt werden.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33