

Zwetschkuchen mit Streuseln

Zutaten:

Hefeteig:

| | |
|----------|----------------|
| 350 g | Mehl |
| 1 Würfel | Hefe |
| 125 ml | Milch, lauwarm |
| 1 Prise | Salz |
| 50 g | Zucker |
| 50 g | Butter |
| 1 | Ei |

| | |
|------|------------|
| 2 kg | Zwetschgen |
|------|------------|

Streusel:

| | |
|--------|---------------|
| 100 g | Mehl |
| 50 g | Zucker |
| 1 Pckg | Vanillezucker |
| ½ TL | Zimt |
| 50 g | Butter |

Zubereitung:

Für den Hefeteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und ca. 5 Minuten kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.

Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 - 40 Minuten gehen lassen.

Danach den Teig noch einmal kräftig durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf Backblechgröße ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Den Teig mit einer Gabel einstechen und nochmals gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwetschgen waschen und entsteinen.

Nach der Gehzeit die Zwetschgen schuppenförmig auf den Teig legen.

Für die Streusel Mehl, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Butter in eine Schüssel geben und zu Streuseln verarbeiten.

Die Streusel auf den Zwetschgen verteilen.

Den Zwetschkuchen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 35 Minuten backen.