

Zwetschgen Streusel Kuchen



Zutaten Mürbeteig:

100 g Mehl
40 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
50 g weiche Butter
2 Eigelb

Zutaten Belag:

1,2 kg Zwetschgen
100 g Rohrzucker (je nachdem wie sauer die Zwetschgen sind)
100 g Semmelbrösel
1 Teelöffel Zimt
2 Esslöffel Rum

Zutaten Streusel:

50 g weiche Butter
25 g Mehl
25 g geriebene Mandeln
1 Päckchen Vanillezucker

Mehl zum bestäuben der Arbeitsfläche

Backzeit ca 45 min bei 200 Grad.

Zwetschgen waschen, oben und unten kreuzförmig, dann an der Narbe einschneiden, entsteinen.

Für den Mürbeteig die Zutaten rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig 20 min im Kühlschrank kalt stellen. Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche gleichmäßig ausrollen, in die mit Backpapier ausgelegte Backform legen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Zwetschgen mit der Öffnung nach unten geschuppt auf den Teig setzen. In einer Schüssel den

Rohrzucker mit den Semmelbröseln und dem Zimt vermischen. Anschließend über den Früchten verteilen. Ein wenig Rum darüber spritzen.

Streuselmasse bereiten: Zutaten zu einem Teig kneten, so lange zwischen den Händen reiben, bis er bröslig ist. Zugedeckt kalt stellen, danach über den Früchten verteilen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen und den Kuchen ca 40-45 min backen.