

Zwetschgen Cobbler



Zutaten für den Streuselteig:

380 g Mehl

0,5 Päckchen Backpulver

180 g brauner Zucker oder Rohrzucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

0,5 Teelöffel Zimt

1 Ei

225 g Butter

Belag:

500 g Zwetschgen

Backzeit ca 55 min bei 175 Grad.

Zum Vorbereiten die Zwetschgen waschen und entsteinen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Schüssel mischen. Zucker, Vanillezucker, Salz, Zimt, Ei und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit dem Rührgerät zu Streuseln verarbeiten.

Die Hälfte der Streusel in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und andrücken, dabei einen 2 cm hohen Rand formen.

Die aufgeschnittenen Zwetschgen auf den Streuselteig geben und mit dem Rohrzucker bestreuen. Restliche Streusel darauf verteilen und leicht andrücken. Die Form in den vorgeheizten Backofen schieben und ca 55 min backen.

Die Kuchenform auf einen Kuchenrost stellen. Den Zwetschgen Cobbler abkühlen lassen. Zur Dekoration kann man ein wenig Puderzucker in Wasser verrühren. Den Guss dann über den Kuchen träufeln.