

REZEPT FÜR ZWETSCHGENKUCHEN MIT STREUSELN



für ca. 20 Stücke | 60 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 125 ml Milch
- 1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
- 300 g Mehl
- 30 g SweetFamily Feiner Zucker
- 2 Eier (M)
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
- 30 g Butter
- 1 Prise Salz
- Fett für das Blech

Für die Streusel:

- 30 g Marzipanrohmasse
- 80 g Butter
- 80 g SweetFamily Feiner Zucker
- 100 g Mehl

Für den Belag:

- 1,5 kg Zwetschgen

Zum Bestreuen:

- 1 TL gemahlener Zimt
- 4 EL SweetFamily Feiner Zucker



5051

ZUBEREITUNG

1. Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und darin auflösen. 10 Minuten gehen lassen. Dann mit Mehl, Zucker, Eiern, Vanillemark und Zitronenschale verkneten. Teig zugedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.

2. Inzwischen Butter zerlassen und leicht abkühlen. Wenn der Hefeteig sein Volumen etwa verdoppelt hat, Butter und Salz unterkneten. Auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.

3. Zwetschgen waschen, entsteinen und mit der Schnittfläche nach oben auf dem Teig verteilen. Zimt und Zucker mischen und darüber streuen. Für die Streusel alle Zutaten krümelig verkneten. Auf dem Kuchen verteilen. Im heißen Ofen ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Tipp:

Dazu schmeckt Schlagsahne mit Zimtzucker.

Mit unserem [Rezept](#) kannst du das Marzipan auch ganz einfach selbst machen..