

ZWETSCHKENKUCHEN MIT ZIMTSTREUSEL

★★★★★ 5 bei 15 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Mürbteig zubereiten (>[Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>))
und zugedeckt ca. 30 Minuten kühl rasten lassen. In der
Zwischenzeit die Zwetschken halbieren und entsteinen.
- 2** Den Teig auf die Größe des Backrahmens (gleich am
Backblech) ausrollen und mit Semmelbrösel bestreuen.
Danach die Zwetschken eng aneinander auf dem Teig
verteilen.
- 3** Für die Streusel alle Zutaten vermischen bis eine bröselige
Masse entsteht. Die Streusel dick auf den Zwetschken
verteilen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180
Grad Heißluft ca. 40 Minuten backen.



Zutaten

1 BACKRAHMEN

TEIG

- 250 g Weizenmehl 700
- 70 g Zucker
- 125 g kalte Butter
- 1 Ei
- 8 g Backpulver

- 900 g Zwetschken
- 15 g Semmelbrösel

STREUSEL

- 125 g kalte Butter
- 90 g Zucker
- 20 g Vanillezucker
- 3 g Zimt
- 180 g Weizenmehl 700