

# ZWETSCHKENKUCHEN MIT ZIMTSTREUSEL

★★★★★ 5 bei 11 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