

Obststreuselkuchen



Rezept für 18 Portionen
Dauer: ca. 65 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Butter	300 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Feinkristallzucker	250 g
Weizenmehl (glatt)	600 g
Zwetschken / Zwetschgen / Pflaumen	1500 g
Backpulver	1 Pkg.
Zimtpulver	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Vorbereitung:

Das Backrohr auf 160 Grad (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Zwetschken waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke teilen und nach Geschmack mit Zimt und Rumaroma vermischen.

Teig:

Butter, Zucker, Ei, Mehl und Backpulver schnell zu Streuseln (Krümel) verkneten.

Die erste Hälfte der Streusel auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Dann die Zwetschken darauf verteilen. Im Anschluss die Zwetschken mit der zweiten Hälfte der Streusel bedecken.

Den Streuselkuchen im Backofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 50 Minuten backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist.

Vor dem Anschneiden auskühlen lassen.

Der Streuselkuchen funktioniert auch mit anderen Obstsorten, wie beispielsweise mit Äpfeln, Birnen oder Rhabarber.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1794-Obststreuselkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at