

Zwetschken-Streusel Kuchen



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zwetschken / Zwetschgen / Pflaumen	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	850 g
Feinkristallzucker	250 g
Trockengerem / Trockenhefe	1 Pkg.
Vollmilch	250 ml
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Butter	250 g
Mayonnaise	100 ml

Zubereitung:

600g Mehl, 2 EL Zucker, 1 Pkg Germ, 250 ml warme Milch, 1 Ei oder 3 Eigelb, 100 ml Mayonnaise und eine Prise Salz zu einem Germteig verarbeiten. Gehen lassen. Auf 2 Bleche verteilen, mit Zwetschken oder Äpfel belegen. Für die Streusel 250g Butter, 250g Zucker und 250g Mehl vermengen und über die Zwetschken zerbröseln. Bei Heißluft 180°C 25-30 Min. Backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1855-Zwetschken-Streusel-Kuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at