

Zwetschgen-Streuselkuchen



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	420 g
Geriebene Walnüsse	50 g
Butter	270 g
Salz	1 Messerspitze(n)
Feinkristallzucker	100 g
Backpulver	1 Messerspitze(n)
Zimtpulver	½ Teelöffel
Zwetschken / Zwetschgen / Pflaumen	750 g
Marmelade / Konfitüre	1 Esslöffel
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	1 Teelöffel
Vanille	3 Messerspitze(n)

Zubereitung:

Das Backrohr auf 200° vorheizen!

Die gereinigten, entsteinten Zwetschgen in Stückerln schneiden, mit der Zwetschgenmarmelade vermischen und zuletzt das Puddingpulver unterheben.

Aus den Teigzutaten einen Bröselteig herstellen, dabei achten, dass die Butter eher weich ist; es sollten bindende Bröckerl ein.

Nun eine 26er Form mit gut der Hälfte Streuseln einfüllen und schön glatt in die Form drücken. Mit der Zwetschgenmasse auffüllen und den restl. Streuseln schön gleichmäßig bedecken. Nun ins Rohr geben und 5 Min. bei 200° anbacken, dann runterdrehen und bei 170° in etwa 30-40 min. fertig backen.

Meine Backergebnisse gelingen vorwiegend mit Heißluft!

Gutes Gelingen wünscht

