

Zwetschgen-Streusel aus der runden Ofenhexe

Zutaten:

Für den Teig:

270 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver
125 g Butter
100 g Zucker
1/2 Pck. Vanillezucker
1 Ei

Belag:

1 kg Zwetschgen (entsteint)

Topping:

altes Brot, Zucker-/und Zimt



Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei in die große Nixe geben und zu Streusel verarbeiten. (Thermomix: 10 Sek./Stufe 6). Die Hälfte der Streusel in der runden Ofenhexe oder Stoneware rund verteilen und Boden damit vollständig bedecken. Rand mit Hilfe des Teigrollers hochziehen. Restliche Streusel in den Kühlschrank stellen.

Zwetschgen auf dem Kuchenboden kreisförmig anordnen. Altes Brot kleinschneiden und auf den Zwetschgen verteilen. Mit Zucker- und Zimt bestreuen und restliche Streusel darüber verteilen.

Den Kuchen bei 190 °C Ober-/Unterhitze in ca. 35 min. fertigbacken.

Verwendete Produkte: große Nixe, runde Ofenhexe, Teigroller, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN