

Zwetschgen-Topfen-Streusel

Für den Mürbeteig:

300 g Weizenmehl 550
200 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
2 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
etwas geriebene Zitronenschale
2 TL Backpulver

Topfenmasse

15 g Butter in Stücken
175 g Topfen
50 g Staubzucker
1 EL Maisstärke
1 Eigelb
1 Päckchen Vanillezucker
3 TL Zitronenschale, abgerieben

Streusel:

125 g Mehl
75 g Butter, kalt, in Stücken
60 g Zucker
1 Prise Salz

Belag:

1 kg Pflaumen (entsteint)



Zubereitung:

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und auf Stufe 4/1 Min. vermischen. Den Teig 30 Min. kühl stellen. Die runde Ofenhexe ausfetten und bemehlen. Die Ofenhexe mit dem Teig auslegen und den Rand hochziehen. Da der Teig recht klebrig ist, geht das am Besten mit den Fingern. Pflaumen auf dem Kuchenboden kreisförmig anordnen.

Für die Topfenmasse: Butter in den Mixtopf geben und 2 Min. 30 Sek./65°C/Stufe 1 erwärmen. Topfen, Staubzucker, Maisstärke, Eigelb, Vanillezucker und Zitronenschale zugeben und 30 Sek./Stufe 3.5 verrühren. Die Topfenmasse mit dem kleinen Streicher gleichmäßig über den Zwetschgen verteilen.

Für die Streusel: Mehl, Butter, Zucker und Salz in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 6 zu Streuseln verarbeiten und Streusel als Topping über die Topfenmasse verteilen.

Den Kuchen bei 190 °C Ober-/Unterhitze in ca. 60 min. im untersten Drittel des Backofens auf dem Rost fertigbacken.

Verwendete Produkte: runde Ofenhexe, kleiner Streicher, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN