

Zwetschkuchen mit Butterstreusel aus der runden Ofenhexe

Zutaten:

Für den Teig:

270 g Weizenmehl Typ 550
1/2 Pck. Backpulver
125 g Butter
100 g Zucker
1/2 Pck. Vanillezucker
1 Ei

Für den Belag:

ca. 1 kg Zwetschgen (entsteint)
Zimt-/Zucker nach Gusto



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. Restliche Streusel in den Kühlschrank stellen.

Zwetschgen entsteinen und kreisrund auf die Streusel legen. Mit Zimt-/Zucker bestreuen und die restlichen Streusel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und bei 190° C bei Ober-/Unterhitze für ca. 35-40 Minuten backen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und noch lauwarm mit Sahne servieren. Ein Genuss.

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

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN