

Kosert backt: Zwetschgen-Streuselkuchen

Zutaten:

420 g Mehl (Type 550)

80 g gemahlene Haselnüsse

180 g Zucker

250 g Butter

1 Pck Vanillezucker

1 TL Zimt

1 Msp Backpulver

Prise Salz

1 Ei (M)

Ca. 750 g Zwetschgen

Zubereitung:

Mehl, gemahlene Haselnüsse, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Salz in einer Schüssel vermengen. Ei und Butter in kleinen Stücken dazugeben.

Mit dem Knethaken der Rührmaschine gut verkneten, dann mit den Händen noch einmal schnell nacharbeiten.

Eine Springform (23-26cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, ausbuttern und ca. 2/3 des Streuselteigs zu einem flachen Boden drücken. Form für ca. 1 h mit der restlichen Streuselmasse in den Kühlschrank stellen – dann werden die Streusel beim Backen noch knuspriger.

Pflaumen halbieren und entsteinen, auf dem Teig verteilen.

Restliche Streuselmasse darauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Umluft (200 Grad O/U) auf der untersten Schiene 40 – 50 min backen, eventuell zum Ende der Backzeit abdecken.

In der Form auskühlen lassen.

Nach Belieben noch mit Zuckerguss verzieren.