



aus  zum
Geschmack!

Zwetschkuchen mit Streusel

ZUTATEN:

150 g Butter
150 g Zucker
3 Eier
1 P. Vanillezucker
210 g Mehl
½ P. Backpulver
1 ½ kg Zwetschgen
150 g Butter
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
200 g Mehl

ZUBEREITUNG:

Den Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Für den Teig alle Zutaten miteinander verrühren
und auf einem Backblech gleichmäßig verteilen.
Die Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen
und schuppenförmig auf dem Teig verteilen.
Anschließend aus Butter, Zucker, Vanillezucker und
Mehl die Streusel herstellen und auf den Früchten
verteilen. Nun 35 Minuten backen. Danach den
Kuchen abkühlen lassen und evtl. mit Schlagsahne
genießen.

Guten Appetit.