



SCHWÄBISCHER ZWETSCHGEN-STREUßELKUCHEN

ZUTATEN:

- etwas Butterschmalz zum fetten der Form

Teig:

- 300g Dinkelmehl 540 oder 630
- 150g Butter
- 100g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Weinsteinbackpulver
- 1 Prise Salz

Streußel:

- 150g Dinkelmehl
- 50g brauner Zucker
- 100g Butter
- 1 TL Zimt

Belag:

- 700g Zwetschgen

FORM:

- Bäker / Stoneware rund / mittlere Ofenhexe

HELPERLEIN:

- Silikonpinsel
- Teigroller
- Pack's an Silikonhandschuh-Set
- Kuchengitter

ZUBEREITUNG:

Die Zutaten von Dinkelmehl bis Salz gut miteinander vermengen, ebenso die Zutaten von 150g Dinkelmehl bis Zimt, danach beide jeweils zu einer Kugel formen und für min. 1 Stunde kühl stellen. Form mit Butterschmalz ganz leicht fetten, mit dem Teigroller den Teig gleichmäßig in der Form ausrollen, dabei einen ca. 2cm hohen Rand formen.

Zwetschgen entkernen, ggf. halbieren und mit der Haut nach oben auf dem Teig verteilen.

Streußelteig zupfen und darüber geben.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene 60min backen.

Die Ruhezeit des Teiges ist nicht zwingend erforderlich, erleichtert jedoch das Arbeiten mit dem klebrigen Mürbeteig.

TIPP:

Die Zwetschgen können durch jedes beliebige Obst ausgetauscht werden. Sehr lecker ist dieser Kuchen auch mit Äpfeln.

ZUBEREITUNGSZEIT:

20MIN

KOCH/BACKZEIT:

60MIN

RUHEZEIT:

60MIN

