

Zwetschkuchen mit Mandelstreusel



Zutaten:

für 1 Blech

- 500 g Weizenmehl
- 1 Pck. Trocken-Hefe
- 75 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 75 g lauwarme, zerlassene Butter
- 250 g lauwarme Milch
- 2 kg Zwetschgen
- Zucker zum Bestreuen

für die Streusel

- 150 g gemahlene Mandeln ohne Haut (Mandelmehl)
- 75 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 75 g Butter

Zubereitung:

Mehl und Trockenhefe mischen und alle anderen Zutaten dazugeben. Wenn möglich mit der Küchenmaschine alles gut vermischen, danach den Teig mit einer höheren Geschwindigkeit etwa 5 Minuten kräftig durchkneten. Es geht natürlich auch mit der Hand, dann aber mindestens 10 bis 15 Minuten kräftig kneten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die Zwetschgen entsteinen und schneiden.

Für die Streusel alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Hand verkneten. Sollten sie nicht kleben wollen etwas mehr Butter dazugeben oder umgekehrt, wenn sie zu sehr zusammenkleben Zucker oder Mandelmehl dazugeben.

Den Ofen auf 200 - 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teig auf dem mit Backpapier belegten Blech ausrollen, mit Zwetschgen belegen und die Streusel darauf verteilen.

Je nach Ofen 20 bis 30 Minuten backen. Den fertigen Kuchen nach Bedarf zuckern.

Guten Appetit! 😊