

Zwetschgenstreusel mit Mandelstiften bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 Würfel Hefe, 75 ml lauwarme Milch, 50 gr Zucker, 330 gr Mehl, 3 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei, 150 gr Butter, Semmelbrösel für die Form, 1 kg Zwetschgen, 1-2 Esslöffel Zucker, 0,5 Teelöffel Zimtpulver, 150 gr Mandelstifte.

Die Vorbereitungen:

Die Zwetschgen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen. 1-2 Esslöffel Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und Zimtpulver mischen.

Die Zubereitung:

Hefeteig: Frische Hefe zerbröckeln, mit lauwarmer Milch und etwas Zucker glatt rühren, 10 Minuten stehen lassen. Mehl, Rest Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Ei und 50 gr. weiche Butter in eine Rührschüssel geben, Hefemilch zufügen und alles mit den Knethacken des elektrischen Handrührer zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an warmen Ort zu doppelter Menge aufgehen lassen. Danach Hefeteig nochmals durchkneten, rund auswellen und in eine gefettete, mit Semmelbrösel bestreute Springform (ø26cm) legen. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Für den Streusel: 80gr. Mehl, 100gr. weiche Butter und 1 Päckchen Vanillezucker vermengen und zu Streusel verarbeiten.

Den Teigboden dachziegelartig mit Zwetschgen belegen, mit Zimtzucker bestreuen und Streusel sowie Mandelstifte darauf verteilen. Den Kuchen im Ofen 40-45 Minuten backen. Nach kurzem Ausdampfen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.